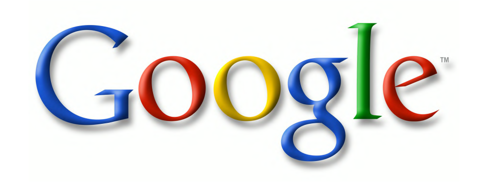
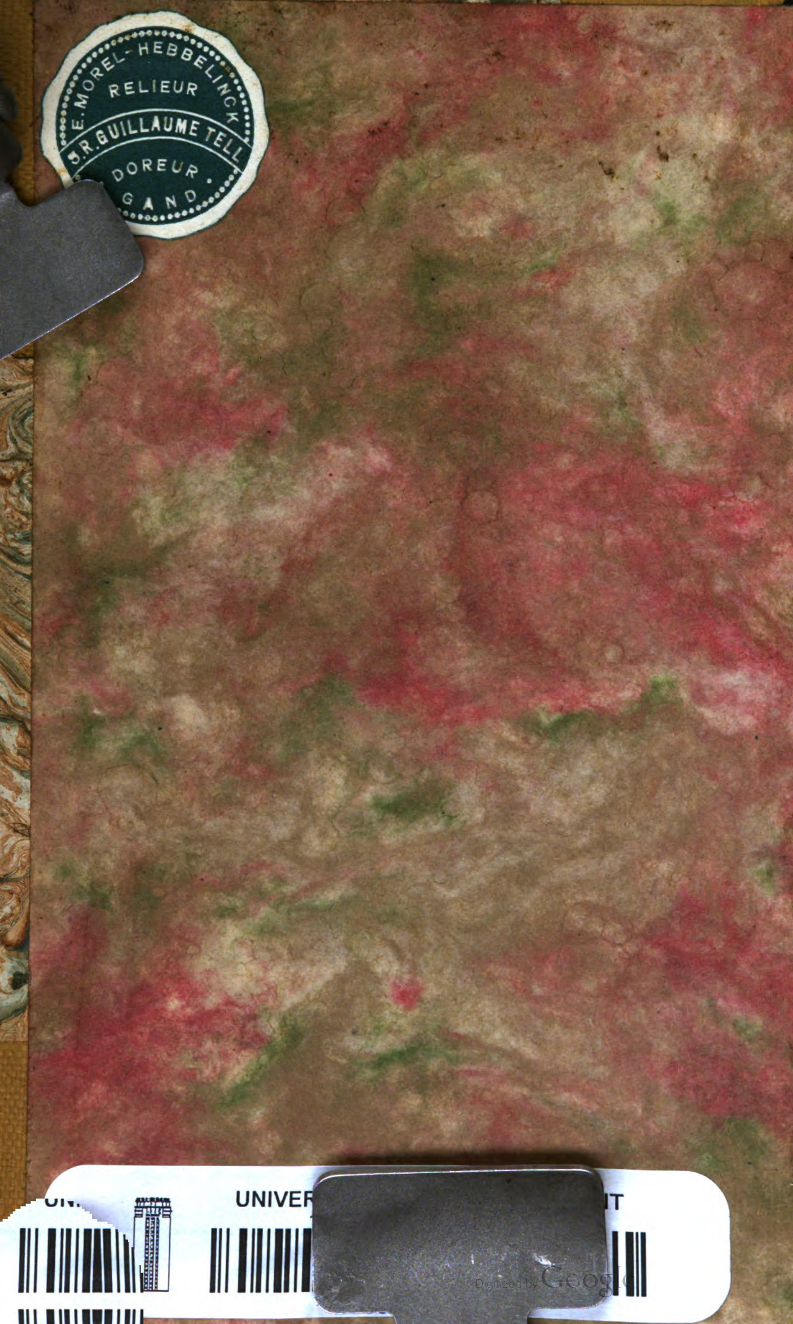
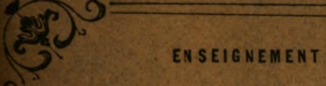



E. MOREL-HEBBELINCK
RELIEUR
3.R. GUILLAUME TELL
DOREUR
GAND
UNIVER
IT
Digitized by Google



Coulommiers, — Typog. A. MOUSSIN.



ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SPÉCIAL

COURS
DE
GÉOGRAPHIE

RÉDIGÉ

D'APRÈS LES PROGRAMMES OFFICIELS DE 1866

PAR

L. DUSSIEUX

Professeur honoraire à l'École militaire de Saint-Cyr
Chevalier de la Légion d'honneur, officier de l'Instruction publique

III — SECONDE ANNÉE

GÉOGRAPHIE DE LA FRANCE



PARIS

LIBRAIRIE JACQUES LECOFFRE

ANCIENNE MAISON PERISSE FRÈRES DE PARIS

LECOFFRE FILS ET CIE, SUCCESSEURS

RUE BONAPARTE, 90

COURS

DE

GÉOGRAPHIE

III. SECONDE ANNÉE

Coulommiers. — Typ. A. MOUSSIN

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SPÉCIAL

COURS
DE
GÉOGRAPHIE

RÉDIGÉ

D'APRÈS LES PROGRAMMES OFFICIELS DE 1866

PAR

L. DUSSIEUX

PROFESSEUR HONORAIRE A L'ÉCOLE MILITAIRE DE SAINT-CYR,
CHEVALIER DE LA LÉGION D'HONNEUR, OFFICIER DE L'INSTRUCTION PUBLIQUE.

III

SECONDE ANNÉE

GÉOGRAPHIE DE LA FRANCE

PARIS
LIBRAIRIE JACQUES LECOFFRE
Ancienne Maison Perisse Frères de Paris
LECOFFRE FILS ET Cie, SUCCESSEURS
90, RUE BONAPARTE, 90

1873

III

SECONDE ANNÉE

GÉOGRAPHIE AGRICOLE, INDUSTRIELLE, COMMERCIALE ET ADMINISTRATIVE DE LA FRANCE ET DE SES COLONIES [1].

Programme officiel de 1866.

I. — AGRICULTURE.

1. L'agriculture, source première de toutes les richesses, puisqu'elle donne l'alimentation et le vêtement, la santé et la force. — Rapport nécessaire des productions avec le climat et la nature du sol. — Principales régions agricoles : région des céréales, région du maïs et de la vigne, région de l'olivier, région du mûrier. — En faire connaître les conditions climatériques et en dresser la carte. — Montrer que les limites de ces diverses régions ne forment pas des lignes régulières correspondant aux degrés de latitude. — Influences diverses qui interviennent dans la répartition des cultures : altitude, exposition, conditions économiques, facilité et économie des transports, constitution géologique. — Expliquer de la sorte l'existence de vignobles en dehors de la région vinicole, de pays d'herbages dans la région des céréales, etc.

Permanence des anciens noms de province et de pays, dont chacun correspond le plus souvent à une même nature de terrains et aux mêmes sortes de productions.

---

(1) Quoiqu'on ne puisse suppléer, par l'enseignement, à l'apprentissage usuel qui seul forme les praticiens, il est utile de savoir d'avance la géographie commerciale des pays éloignés, de connaître les produits fournis par les industries extractive, manufacturière et agricole des principales contrées, le gisement et l'importance des matières premières de grande consommation, etc. Mais il importe de connaître d'abord les richesses territoriales de son propre pays, et c'est pourquoi les élèves de l'enseignement secondaire spécial sont appliqués en premier lieu à l'étude de la géographie agricole, industrielle et commerciale de la France.

2. *Terres labourables.* — Principaux modes d'exploitation du sol arable. — Culture nomade et semi-nomade, culture biennale, culture triennale, culture alterne et industrielle, culture maraîchère. — Indiquer les régions de la France où dominent ces diverses cultures, et signaler les pays à froment, à seigle, à sarrasin, à maïs, les pays à betteraves et les pays à pommes de terre. — Indiquer les pays où domine la culture des betteraves pour la production du sucre et de l'alcool, des plantes oléagineuses et textiles, du tabac, de la garance.

3. *Prairies.* — Conditions d'existence des prairies naturelles. — Influence du climat, nature du sol. — Hauteur du terrain au-dessus du niveau des eaux courantes. Indiquer les principaux pays d'herbages, herbages du littoral de la Manche et de l'Océan, herbages du centre de la France, herbages des vallées. — Industries qu'elles desservent.

Prairies irriguées, principaux canaux d'arrosage.

Prairies artificielles ; trèfle, luzerne, sainfoin. — Influence que ces plantes exercent dans la région sèche à céréales où elles se sont propagées.

Pâturages secs, pâtis, savarts et landes. — Indiquer les régions où ils se trouvent, à quoi ils servent, leur produit insignifiant. Leur existence ne répond plus aux conditions de l'agriculture française. — Leur mise en valeur par l'agriculture arable et par le reboisement. — Gazonnement des montagnes.

4. *Vignes.* — Importance de la production. — Principaux vignobles, carte des pays producteurs, étendue des vignobles. — Exportation.

Pays où se produisent le cidre, le poiré, la bière.

5. *Arbres à fruits*, comestibles ou de rapport industriel. — Influence du climat tempéré de la France pour la production de fruits de qualité supérieure. — Localités les plus renommées pour leurs fruits. — Jardinage, fleurs et légumes ; leur importance commerciale.

Pays où dominent le châtaignier, le mûrier, l'olivier, le chêne truffier, etc. — Commerce auquel leurs produits donnent lieu.

6. *Forêts.* — Principales essences, distribution géographique, influence du climat et de la nature du sol et du sous-sol. Étendue des surfaces boisées. — Ensemencement des dunes et des montagnes.

Produits tirés des forêts : bois de construction, bois à brûler, liége, résine. Principaux centres de ces productions, importance des produits.

Dresser la carte forestière de la France.

7. *Animaux domestiques.* — Rapports qui existent entre le volume, la taille et les aptitudes des races de chaque contrée avec la configuration du sol, la qualité des terres et l'altitude du pays. — Principaux pays d'élevage des chevaux, des mulets, des ânes, des animaux des espèces bovine, ovine et caprine.

Pays où sont produits les principales races de gros trait, de trait léger, les chevaux carrossiers, les chevaux de cavalerie légère. Indiquer où s'exerce principalement l'industrie mulassière. Pays où le bétail est spécialement élevé en vue de la production du lait et des denrées, telles que beurre et fromages, qui en dérivent.

Pays producteurs de bétail de boucherie, de bétail de travail.

Pays producteurs de moutons à laine fine, pays producteurs de moutons spécialement destinés pour la boucherie.

Porcs. — Volailles. — Importance de l'exportation des volailles et des œufs.

Abeilles. — Miel. — Produits annuels obtenus des animaux de nos principales espèces domestiques. — Essais d'acclimatation. — Origine de nos espèces domestiques. — Animaux les plus récemment introduits en France. — Pisciculture. — Établissements principaux.

Tracer une carte des régions agricoles de la France.

II. — INDUSTRIE.

8. *Industrie.* — L'agriculture produit des matières premières; l'industrie transforme, pour les besoins de l'homme, celles qui ne sont pas immédiatement utilisables. — Classification des industries : industries extractives, industries manufacturières.

9. *Mines et carrières.* — Granits, basaltes, porphyres, schistes, mica, amiante, ardoises, kaolin. — Calcaires, pierre à chaux, ciments, marbre, brèches, pierre de taille, pierre dure, pierre tendre, pierre gélive, pierre lithographique, craie. — Grès, pierre meulière, pierre à fusil. — Marnes, gypse, sel gemme, albâtre, argile plastique, argile réfractaire, terre à poterie, terre à faïence. — Phosphate de chaux. — Minerais de plomb, de zinc, de cuivre, d'étain, d'antimoine, de manganèse. — Principales eaux thermales, sources salées, sources jaillissantes, sources intermittentes, marais salants, soude, tangues, coraux.

Indiquer les principaux gisements des matières ci-dessus désignées et les départements où elles sont le plus exploitées. — Signaler les principales industries auxquelles elles donnent lieu et les produits qu'on en tire.

10. *Houille et fer.* — Gisements géologiques. — Tourbe, lignite, houille, anthracite, graphite. — Carte des bassins houillers de France. — Leur puissance. — Aperçu général des principaux gisements houillers en exploitation en Europe, en Amérique, etc. — Leur puissance.

Minerais de fer. — Principaux gisements en France, leur exploitation, produits qu'on en tire. — Rôle considérable que jouent la houille et le fer dans l'industrie moderne.

11. *Industries mécaniques.* — Localités où se trouvent les grands ateliers de constructions maritimes et de machines à vapeur, les principales usines où se fabriquent les machines à filer et à tisser, les machines-outils, la chaudronnerie, les armes blanches et les armes à feu, etc.

12. *Industries chimiques.* — Principaux lieux de fabrication pour les eaux-de-vie, les alcools, les huiles, savons, résines, matières tinctoriales et produits chimiques.

13. *Industries relatives à l'alimentation.* — Pâtes alimentaires. — Fromages. — Pêcheries et salaisons. — Conserves. — Sucre de betterave et raffineries. — Liqueurs. — Confiserie. — Principaux lieux de production.

14. *Industries relatives au vêtement et à la toilette.* — Industries textiles; filature et tissage du chanvre, du lin et du coton. — Toiles peintes. — Tissus de laine. — Magnaneries et soieries. — Dentelle. — Bonneterie. — Ganterie. — Chapellerie. — Parfumerie. — Bijouterie. — Principaux lieux de production.

15. *Industries relatives à l'habitation.* — Ébénisterie. — Tapisseries. — Papiers peints. — Porcelaines, faïences et poteries. — Verres, cristaux et glaces. — Coutellerie. — Horlogerie, etc. — Principaux lieux de production.

16. *Industries relatives aux besoins intellectuels.* — Papeterie. — Imprimerie. — Photographie. — Instruments de physique. — Instruments de musique. — Principaux lieux de production.

17. *Beaux-arts.* — Architecture : monuments les plus renommés de la France. — Peinture et sculpture : villes qui possèdent les musées les plus précieux. — Production annuelle de la librairie française : valeur de ses exportations.

III. — COMMERCE.

18. *Commerce.* — L'agriculture et l'industrie transforment la matière, le commerce transporte et distribue les produits : de là, le rôle des routes et de la monnaie. — *Voies navigables.* — Routes d'eau : points où les fleuves et rivières deviennent flottables et navigables; points où commence la navigation maritime. — Utilité des canaux. — Canaux latéraux. — Canaux de jonction ; fleuves qu'ils font communiquer. — Économie des transports par eau. — Dresser la carte hydrographique de la France.

19. *Chemins de fer.* — Origine des chemins de fer de France. — État actuel. — Dessin général des voies ferrées rayonnant de Paris aux frontières ; vallées qu'elles suivent ; montagnes qu'elles traversent ; villes importantes qu'elles desservent. — Indiquer les plus importantes lignes secondaires. — Jonction des chemins français avec les chemins de fer étrangers ; grandes lignes internationales.

20. *Routes de terre.* — Routes impériales, routes départementales, routes stratégiques, chemins vicinaux. — Accroissement de la circulation sur les routes transversales aux chemins de fer. — *Poste et télégraphie.*

21. — Principaux ports de commerce, nature et importance de leurs relations. Villes d'industrie auxquelles ils servent de débouchés ou de marchés d'approvisionnement. — Phares et signaux. — Petit et grand cabotage. — La pêche. — Navigation au long cours. — Les grandes compagnies de transport maritime.

22. *Importations et exportations.* — Principaux articles d'importation : soie, coton, sucre, laine, houille, tabac, graines oléagineuses, etc. — Pays de provenance. — Exportations : tissus de soie, de coton, de laine, céréales, tabletterie, modes, articles de Paris, sucres, vins, linge, livres, gravures, etc. — Pays de destination.

23. *Résumé du commerce français.* — Rapport des importations et

des exportations. — Pays avec lesquels la France entretient le commerce le plus actif : Angleterre, États-Unis, Belgique, Association allemande, etc. — Progrès du commerce français depuis 1789. — Traité de commerce de 1860.

IV. — COLONIES.

24. *Colonies.* — *Algérie.* — Géographie physique : étendue, caps et ports, montagnes, cours d'eau, lacs, régions naturelles, villes principales, productions. — Population arabe. — Colonisation européenne. — Administration militaire et civile. — Voies de communication dans la colonie et avec la métropole. — Commerce.

25. *Colonies.* — En Afrique : Saint-Louis et Gorée, comptoirs de Guinée, île de la Réunion. — En Asie : établissements de l'Inde, Saïgon. — En Océanie : établissements français et protectorat. — En Amérique : Saint-Pierre et Miquelon ; droit de pêche ; la Martinique, la Guadeloupe, la Guyane. — Administration. — Population. — Cultures et productions. — Moyens de communication avec la métropole. — Commerce.

V. — ADMINISTRATION.

26. *Administration.* — Tracer sur une carte de France les divisions judiciaires, universitaires et militaires (ressorts des cours impériales et des académies, divisions militaires, etc.). — Grandes places de guerre et ports militaires.

COURS DE GÉOGRAPHIE.

PREMIÈRE PARTIE.

L'AGRICULTURE.

CHAPITRE PREMIER.

L'AGRICULTURE ET LA GÉOGRAPHIE AGRICOLE. — NOTIONS GÉNÉRALES.

§ 1. — Importance de l'agriculture.

L'agriculture est l'art de cultiver la terre et d'en obtenir les produits nécessaires à l'alimentation de l'homme et à de nombreuses industries chargées de pourvoir à ses besoins. L'agriculture comprend aussi la production du bétail et de la volaille, et l'élevage des vers à soie et des abeilles.

L'agriculture se divise en : *culture céréale*, qui produit les principales plantes servant à la nourriture de l'homme; — *culture industrielle*, qui produit les plantes industrielles; — *culture herbagère*, qui est celle des prairies naturelles sur lesquelles on élève ou engraisse le bétail; — *culture fourragère*, qui est celle des prairies artificielles et, comme la précédente, qui est destinée à la nourriture du bétail; — *culture arbustive*, qui est celle des arbres fruitiers, des arbres à cidre, de la vigne et des oliviers; — *culture maraîchère* ou *légumière*, qui alimente de légumes, de melons et de fraises les marchés des grands centres de consommation; — *culture forestière* ou *sylviculture*, qui apprend à conserver et à entretenir

les forêts, tout en tirant d'elles la plus grande quantité de produits.

L'agriculture dans ses diverses branches ne peut rien obtenir du sol que par le travail et à l'aide de la science (1), des capitaux et d'un outillage spécial; c'est donc une industrie, ayant, il est vrai, ses caractères particuliers, et qui contribue avec l'industrie manufacturière et le commerce à la production et à la circulation des richesses.

Quant à l'importance de l'industrie agricole, il suffit de dire que les diverses cultures produisent chaque année une valeur d'environ 10 milliards, et que les animaux élevés dans nos fermes produisent en viande, en lait, en laines, en travail, en fumiers, etc., une autre valeur d'au moins 7 milliards.

§ 2. — Rapports des productions avec le climat, le relief et la nature du sol.

Les cultures varient suivant le climat, le relief et la constitution géologique du sol des diverses parties de la France; il convient donc de faire connaître d'abord le climat, le relief et la constitution géologique du pays.

Climat et régions climatoriales. La variété des climats des diverses parties de la France est l'un des grands avantages de la position géographique de ce pays, d'autant que cette variété ne constitue pas des différences aussi grandes que celles qui existent, par exemple, entre les climats rigoureux de la Russie septentrionale et ceux des contrées méridionales de cet empire.

Le climat variant suivant les latitudes, l'altitude, le

(1) Ce n'est pas dans un traité de géographie qu'il convient d'insister sur la nécessité absolue qu'il y a de développer l'instruction agricole parmi nos cultivateurs; il nous est permis cependant de signaler la nécessité de cette instruction, les heureux résultats qu'elle produit et les misères qui existent dans les contrées encore trop nombreuses où elle fait défaut.

voisinage de la mer et le vent dominant (1), il est impossible, avec tant de causes de différences, de déterminer un climat moyen de la France; il a fallu la partager en cinq régions climatoriales qui sont : le *climat du Nord-Est* ou *Vosgien*, qui comprend les bassins de la Moselle et de la Meuse, c'est-à-dire la Lorraine; — le *climat du Nord-Ouest* ou *Séquanien*, qui comprend le bassin de la Seine et la presqu'île de la Bretagne, c'est-à-dire tout le pays situé entre la Meuse, la mer du Nord, la Manche et la Loire; — le *climat du Sud-Ouest* ou *Girondin*, comprenant les bassins de la Loire, de la Gironde et de l'Adour, c'est-à-dire les pays situés entre la Loire, les Cévennes, les Pyrénées et le golfe de Gascogne; — le *climat du Sud-Est* ou *Rhodanien*, comprenant les bassins du Rhône et de la Saône, c'est-à-dire les pays situés entre les Cévennes, les monts Faucilles, le Jura, les Alpes et le parallèle de Viviers; — le *climat Méditerranéen* ou *Provençal*, comprenant la Provence, le Bas-Languedoc et le Roussillon, c'est-à-dire le littoral de la Méditerranée.

Le climat Vosgien est continental ou excessif (2); c'est le plus excessif de la France, à cause de son éloignement de la mer. Sa température moyenne est de 9 degrés six dixièmes; les hivers y sont rudes; on y compte 70 jours de gelée, et le thermomètre descend jusqu'à 23 degrés et quelquefois au dessous; mais les étés y sont très-chauds. —

---

(1) En France, le vent d'Ouest, qui a traversé l'Atlantique, est humide et pluvieux; — les vents d'Est et de Nord-Est, qui ont traversé l'Asie et l'Europe, et s'y sont dépouillés de leurs parties humides, sont secs et froids; — le vent du Nord est froid et souffle avec force, quelquefois avec violence; — le vent du Sud est chaud et pluvieux.

(2) On divise les climats en climats continentaux ou excessifs, et climats marins ou constants. Le climat continental a des hivers très-froids et des étés très-chauds; le climat marin a des alternatives de température beaucoup moins différentes; les hivers sont moins froids et les étés moins chauds.

La pluie tombe surtout en été et en automne; le nombre moyen des jours pluvieux est de 137, et la quantité moyenne de pluie est évaluée à 67 centimètres. — Les vents dominants sont ceux de Sud-Ouest et de Nord-Est; la fréquence de ce dernier vent, sec et qui maintient le ciel sans nuages, explique en partie les froids de l'hiver et les chaleurs de l'été.

Le climat Séquanien est marin et constant. — Le froid y est moins rigoureux que dans le Nord-Est; les hivers sont doux et humides, ce qui est favorable aux pâturages. Les côtes septentrionales de la Bretagne et de la Normandie, baignées par le courant chaud qui vient de l'Atlantique, et qui est une branche du Gulf-Stream, jouissent d'un climat privilégié (1); leur température en hiver est constamment plus élevée qu'à Paris (2). — La température moyenne de cette région est de 10 degrés neuf dixièmes. Les jours de gelée ne sont plus qu'au nombre de 50. Le thermomètre ne descend guère au delà de 23 degrés, et monte en été jusqu'à 36 et 38. — La pluie tombe surtout en été et en automne; le nombre moyen des jours pluvieux est de 140, mais la quantité moyenne de pluie tombée n'est que de 55 centimètres. Cependant dans le Finistère elle est de 90 centimètres. — Les vents dominants sont ceux du Sud-Ouest, d'Ouest et de Nord-Est.

Le climat Girondin est continental modéré. Le plateau central et les Pyrénées rendent les hivers presque aussi

---

(1) Le laurier croît en pleine terre en Bretagne comme dans le midi; ses branches servent à la fête des Rameaux. Sur le bord de la mer, en Normandie, le grenadier, planté en pleine-terre, mais en espalier, donne des fruits. Certaines parties de la côte septentrionale de la Bretagne, favorisées par la douceur extrême du climat, se livrent en grand à la culture des légumes de primeur.

(2) La douceur des hivers est telle à Brest, que la température moyenne de cette ville est la même que celle de Marseille (14°); les chaleurs de l'été y sont cependant beaucoup moins fortes.

froids que ceux du climat Séquanien, mais les étés sont plus chauds; aussi la température moyenne est-elle de 12 degrés sept dixièmes. On y compte encore 25 jours de gelée. — Le nombre moyen des jours pluvieux est de 130 et la quantité de pluie tombée est de 59 centimètres. — La grêle est fréquente dans les six départements qui sont au pied des Pyrénées, savoir : Ariège, Haute-Garonne, Hautes-Pyrénées, Basses-Pyrénées, Landes et Gers. — Les vents dominants sont ceux du Sud-Ouest et du Nord-Est, dans la partie septentrionale de la région, et ceux du Nord-Ouest (1) et du Sud-Est dans la partie méridionale.

Le climat Rhodanien est continental; le froid y est vif à cause de la proximité des montagnes et de la fréquence des vents du Nord et de Nord-Ouest. La température moyenne est de 11 degrés. — Le nombre moyen des jours pluvieux est de 120 à 130, mais la quantité de pluie est de 95 centimètres (2); aussi ces pluies abondantes et diluviennes produisent-elles dans cette région les terribles inondations de l'Isère, des torrents des Alpes, de l'Ardèche, de la Saône et du Rhône. — Les vents dominants sont ceux du Nord (3). — La région Rhodanienne est celle où les orages sont le plus nombreux (4), ainsi que les tremblements de terre.

Le climat Méditerranéen est marin; c'est le plus chaud de la France. La température moyenne est de 15 degrés; la plus grande chaleur observée a été de 40 degrés (5), et les plus grands froids sont de 17 à 18 degrés. — L'été

(1) Le vent de Nord-Ouest s'appelle ici la Galerne.

(2) On évalue à 2 mètres la quantité d'eau qui tombe sur quelques parties des Alpes et à 1 mètre 20 centimètres celle qui tombe sur le Jura méridional.

(3) Le vent du Nord est appelé la Bise; le vent d'Ouest s'appelle ici la Traverse.

(4) On en compte de 25 à 30 par an.

(5) A Orange, en 1830.

est très-sec. La pluie tombe principalement en automne; on compte seulement 53 jours pluvieux dans la région et une moyenne de 65 centimètres d'eau tombée. Les orages sont un peu moins nombreux que dans la région précédente. — Les vents dominants sont le vent de Sud-Est (sirocco) et le mistral ou vent de Nord-Ouest, dont la violence est connue. — La région Méditerranéenne a une végétation et des cultures spéciales.

Relief de la France. Vue dans son ensemble, la France est divisée par une ligne droite, allant de Pau à Mézières, en deux grandes parties : l'une, au Nord-Ouest, se composant généralement de plaines à peine interrompues par les hauteurs de la Normandie et de la Bretagne; l'autre, au Sud-Est, se composant presque entièrement de pays montueux et élevés, à l'exception d'une plaine longue et étroite, suivant la Saône et le Rhône, depuis Chalon jusqu'à la Méditerranée.

C'est dans cette seconde division que l'on rencontre presque toutes les montagnes que la France renferme : Alpes, Jura, Vosges, Faucilles, Argonne, plateau de Langres, Morvan, Cévennes, Pyrénées et plateau central.

On sait que la température d'une contrée est modifiée par son altitude, et qu'à mesure qu'on s'élève au-dessus du niveau de la mer, la température diminue environ d'un degré pour 170 mètres. Cet abaissement de température produit des modifications considérables dans la végétation et dans les cultures des pays montueux et élevés, et finit par transformer les parties supérieures des hautes chaînes de montagnes en véritables déserts de glaces et de neiges perpétuelles.

Sans multiplier les détails, il est utile de donner quelques exemples. Le plateau central a une altitude moyenne de 750 mètres, avec de nombreux sommets de 1500 à 1800 mètres. La température, trop basse pour per-

mettre de cultiver le blé, convient au seigle que l'on cultive partout. Le sol frais, humide et bien arrosé, est favorable aux prairies; aussi sont-elles très-étendues. Sur les flancs des hautes montagnes, on trouve d'abord des forêts de chataigniers, puis en s'élevant, des forêts de hêtres jusqu'à 1200 mètres; à cette hauteur commencent les forêts de pins et de sapins, et les hautes-prairies dont les pelouses couvrent les sommets de la Lozère, du mont Dore, du Cantal, du Puy de Dôme, et ceux des montagnes du Forez et de la Margeride. — Si l'on veut se rendre compte des différences que l'altitude apporte dans la végétation et les cultures, il n'y a qu'à comparer la Limagne au plateau central. La Limagne est une grande plaine fertile, arrosée par l'Allier, haute seulement de 350 mètres et située au centre même du plateau. La température y est beaucoup plus douce que sur les parties élevées du plateau; aussi, à latitude égale, la Limagne produit le blé, les fruits et le vin en abondance.

Dans les Alpes, la température et les cultures sont, au pied et sur les premières croupes des montagnes, à peu près les mêmes que celles des plaines de la région. Mais en s'élevant, la végétation change; les forêts et les prairies naturelles, formées de graminées, peuvent seules exister sur ces sols élevés, froids et humides. On trouve d'abord le chêne jusqu'à 800 et 900 mètres; puis le hêtre jusqu'à 1300 mètres; enfin les pins et les sapins, avec le mélèze et l'épicéa, jusqu'à 1800 mètres; au-dessus, on arrive aux pâturages naturels qui s'élèvent jusqu'à 2700 mètres; au delà, il n'y a plus que des neiges perpétuelles et des glaces.

Constitution géologique. Le sol de la France se compose de presque tous les terrains. Il résulte de cette variété dans la nature du sol une grande différence d'aspects et de produits. C'est ainsi que l'on trouve en France

les riches contrées formées par le terrain jurassique et les bruyères du sol schisteux de la Bretagne, les fécondes alluvions de la Bresse et là steppe caillouteuse de la Crau, le plateau granitique de l'Auvergne et les fertiles plaines calcaréo-argileuses de l'Aquitaine et de la Limagne ; les sables des Landes et le plateau de la Beauce.

Les terrains constitutifs du sol de la France sont : le *terrain primitif* formé de granite, de gneiss, de micaschistes et de schistes talqueux, dans le plateau central, la Bretagne, la Vendée, les Pyrénées, les Alpes, les montagnes des Maures et les Vosges ; — le *terrain volcanique*, dans le plateau central, où l'on trouve de nombreux volcans éteints ; le *terrain porphyrique*, dans le Morvan, le Forez et le Beaujolais ; — le *terrain de transition*, formé de schistes, d'ardoises, de grès et de grauwacke, dans les Pyrénées, les Ardennes, la Bretagne, l'Anjou, le Maine et la Basse-Normandie ; — le *terrain carbonifère*, où s'exploite la houille, qui se trouve sur le plateau central, au pied de ce plateau et en Flandre ; son étendue est peu considérable ; — le *terrain permien* et le *terrain du trias*, formés d'argiles, de marnes, de calcaires et de grès, dans le massif des Vosges et des Faucilles ; — le *terrain jurassique*, formé de calcaires, d'argiles et de marnes, sur lesquels reposent presque toujours des terres fertiles ; on le trouve dans les Alpes, les Pyrénées, le Jura, les Causses, au pied du plateau central autour duquel il forme comme une ceinture, dans la Lorraine, et la Champagne septentrionale, dans la partie de la Basse-Normandie qui renferme les riches herbages de la vallée d'Auge, de la plaine de Caen, du Bessin et du Cotentin, dans le Boulonnais et le Charolais, pays d'herbages, dans la Côte d'Or, le Nivernais, le Bas-Languedoc, etc. ; — le *terrain crétacé*, formé de craie, de craie tufau, de calcaires, d'argiles, de marnes et de grès, dans les Alpes et les Pyrénées, le Bas-Languedoc, la Saintonge et

le Périgord, le Saumurois, une partie du Maine et du Perche, et dans la Champagne; — le ***terrain tertiaire***, composé de calcaires, de marnes, d'argiles, de faluns, de gypse, de grès, de meulière, auquel appartiennent les Landes, la Sologne, mais aussi les riches sols de la Beauce, du pays de Caux, de la Brie, et de la Limagne; le terrain tertiaire se retrouve aussi dans l'Armagnac, une partie de la Guyenne et du Languedoc, la Bresse, la Touraine, l'Orléanais, l'Ile-de-France, la Haute-Normandie et la Picardie; — le ***terrain d'alluvion***, formé d'alluvions, de sables, de graviers et de vases calcaires, dans la trouée de Béfort, la Crau et l'île de la Camargue.

En général, la terre végétale est un mélange de débris résultant de la décomposition et de la trituration des roches qui forment le sous-sol, et d'humus provenant de la décomposition des plantes. Dans beaucoup de cas cependant, la terre végétale, formée d'alluvions, a été répandue par les eaux sur le sol qu'elles ont ensuite abandonné ; dans ce cas, la terre végétale peut différer beaucoup des roches qui lui servent de base. — En résumé, les terres ont pour principaux éléments la silice, l'argile, le calcaire (1), avec diverses autres substances minérales, le gypse (2), la magnésie, l'oxyde de fer, la potasse, la soude, le phosphate de chaux et le phosphate de magnésie; à tout cela s'ajoute une certaine quantité d'humus.

Les terres se divisent, suivant que l'un des trois principaux éléments domine, en terres siliceuses ou sablonneuses, terres argileuses et terres calcaires. Quand l'élément siliceux est seul ou presque seul, comme dans les sables des Landes, le sol est à peu près stérile; quand

(1) Carbonate de chaux.
(2) Sulfate de chaux.

l'élément calcaire est seul, comme dans les parties crayeuses de la Champagne, le sol est aussi à peu près stérile. Mais les exemples que nous citons ne sont que des exceptions; en général, les éléments constitutifs du sol s'y rencontrent à l'état de mélange, et les meilleures terres sont celles qui renferment à la fois la silice, l'alumine et le calcaire. L'art d'amender ou d'améliorer les terres a précisément pour but d'ajouter à un sol l'élément ou les éléments qui lui manquent; ainsi on amende le sol siliceux de la Sologne au moyen de la marne (1), c'est-à-dire en y ajoutant du calcaire et de l'argile. On a transformé également les landes granitiques du Bocage Vendéen en terres à blé, à l'aide de la chaux, ainsi que le sol schisteux du département de la Mayenne; les terres schisteuses du département de la Sarthe, ont été marnées et sont devenues aussi de bonnes terres à blé.

§ 3. — Grandes zones de culture.

Bien que la France soit tout entière située dans la zone tempérée, il y a cependant, dans le climat de ses diverses parties, des différences assez sensibles pour arrêter certaines cultures à des limites qu'elles ne peuvent dépasser. On trouve en effet, que la France se divise en cinq zones, dirigées, non pas dans le sens des degrés de latitude, mais du Sud-Ouest au Nord-Est, parce que l'Est de la France, région de climat continental, a des étés beaucoup plus chauds que l'Ouest, région de climat marin.

La première zone, la plus petite de toutes, est celle des orangers; sa limite septentrionale va de Toulon à Nice; on y cultive l'oranger en pleine terre.

La seconde zone est celle des oliviers; sa limite septentrionale part d'Olette, dans les Pyrénées-Orientales, et passe par Carcassonne, Lodève, Alais, Aubenas, Digne,

(1) Roche composée de calcaire et d'argile.

Bargemont et Nice. Au Nord de cette ligne, on ne trouve plus d'oliviers.

La troisième zone est celle du maïs. La ligne au Nord de laquelle le maïs ne se cultive plus, va de l'embouchure de la Gironde à Lunéville.

La quatrième zone est celle de la vigne. La ligne au Nord de laquelle la vigne n'est plus cultivée pour la production du vin, part de Vannes pour se diriger sur Mézières, en passant par Alençon et Beauvais. Au Nord de cette ligne, la vigne ne mûrit bien ses fruits que dans des situations exceptionnelles ou à l'aide de soins et de moyens protecteurs tout à fait spéciaux.

La cinquième zone, qui s'étend jusqu'à la mer, est celle des pâturages et des arbres à cidre.

CHAPITRE II.

TERRES LABOURABLES.

§ 1. — Principaux modes d'exploitation du sol arable.

Le mode d'exploitation ou de culture des terres n'est pas partout le même; il varie suivant le climat, les différentes natures du sol, les besoins du pays, l'étendue des propriétés, l'abondance ou la rareté du bétail et des capitaux, enfin et surtout suivant les connaissances scientifiques ou l'ignorance des cultivateurs.

On distingue parmi les principaux modes de culture : la culture biennale, la culture triennale et la culture quadriennale, qui reposent sur le système de l'assolement alterne (1), ou de la succession des cultures (2).

(1) Exactement, le mot assolement indique la division d'une terre en soles ; mais l'usage lui a aussi donné le sens de succession des cultures.

(2) La succession des cultures s'appelle aussi rotation ou alternat.



Les terres d'une ferme doivent être divisées en un certain nombre déterminé de parties à peu près égales qu'on nomme soles, et qui varieront suivant la durée de l'assolement. Si l'assolement adopté est l'assolement de quatre ans, la terre sera divisée en quatre soles (1), et la succession des cultures se fera ainsi qu'on peut le voir dans les tableaux suivants :

PREMIER TABLEAU.

	1re sole.	2e sole.	3e sole.	4e sole.
Première année.	Pe de terre.	Blé.	Colza.	Avoine.
Deuxième année.	Blé.	Colza.	Avoine.	Pe de terre.
Troisième année.	Colza.	Avoine.	Pe de terre.	Blé.
Quatrième année.	Avoine.	Pe de terre.	Blé.	Colza.

La cinquième année ramène sur les mêmes soles les récoltes de la première année, et ainsi de suite.

DEUXIÈME TABLEAU.

	1re sole.	2e sole.	3e sole.	4e sole.
Première année.	Colza.	Blé.	Trèfle.	Avoine.
Deuxième année.	Blé.	Trèfle.	Avoine.	Colza.
Troisième année.	Trèfle.	Avoine.	Colza.	Blé.
Quatrième année.	Avoine.	Colza.	Blé.	Trèfle.

Il est évident que les soles auront produit, dans les quatre années de la durée de l'assolement, une succession de récoltes différentes qui, sans épuiser la terre, auront permis au cultivateur de tirer de sa ferme, chaque année, une certaine quantité de produits différents et dont il a besoin chaque année.

Après ces explications préliminaires, il devient facile de définir clairement les divers modes de culture.

Elle a pour but de ne pas cultiver chaque année la même plante sur le même terrain, afin de ne pas l'épuiser. — C'est dans les plaines de notre Flandre qu'a été mis en pratique pour la première fois, au moyen âge, l'assolement alterne.

(1) Il y a autant de soles que d'années dans la succession des cultures que l'on a adoptée.

L'assolement biennal divise la terre en deux soles. Les plantes cultivées varient suivant les contrées; ici, on cultive : blé et betterave; là, blé et pommes de terre; ailleurs, blé et colza, blé et chanvre, blé et tabac, etc. L'assolement biennal est fréquemment employé dans la région du Nord-Ouest, région de culture riche et perfectionnée. — Il y a aussi un assolement biennal, blé et jachère (1), trop usité dans le centre et le midi, qui consiste à laisser chaque année la moitié des terres en repos et à alterner la jachère avec une récolte de blé. Cet assolement nous vient des Romains.

L'assolement triennal divise la terre en trois soles et cultive, sur l'une, des plantes sarclées (2) ou fourragères, et deux céréales (blé et avoine) sur les deux autres. Trop souvent la culture triennale réserve une sole à la jachère.

L'assolement quadriennal divise la terre en quatre soles et est adopté dans les pays de culture perfectionnée (3).

L'exploitation des terres s'exerce sur des étendues plus ou moins considérables. La grande culture est celle qui exploite des fermes de 50 hectares et plus; c'est elle qui domine dans la Beauce, la Brie, la Champagne, la Basse-Bourgogne, le Poitou et les provinces du centre. — La moyenne culture est mise en pratique sur des fermes

(1) La jachère (jacere, reposer) consiste à laisser la terre se reposer pendant une ou plusieurs années. Cet usage n'existe plus que dans les pays de culture arriérée, pauvres et privés d'engrais. Partout ailleurs la jachère a été remplacée par la culture des plantes sarclées et fourragères. — En 1840, la France comptait 6,760,000 hectares de jachères ; en 1862, ce nombre est réduit à 5,150,000. En vingt-deux ans, les cultures ont donc gagné 1,610,000 hectares; c'est un grand progrès qu'il convient de signaler.

(2) Les plantes sarclées sont : la betterave, la pomme de terre, le colza, etc., dont la culture exige une abondante fumure et de nombreuses façons du sol.

(3) L'assolement biennal, l'assolement triennal et l'assolement quadriennal sont appelés assolements ou cultures à courtes rotations ; il y a en effet des assolements à cinq et six soles et au delà, qui sont désignés sous le nom d'assolements à longues rotations.

ayant de 10 à 50 hectares d'étendue; on la trouve à peu près partout. — La petite culture est celle qui se pratique aux environs des grandes villes ou dans certaines régions, où la terre est très-morcelée et vaut très-cher; elle domine dans la Flandre et dans les départements du Midi, principalement dans les parties montagneuses de ces régions. — En résumé, la grande culture occupe environ 6 millions d'hectares; la moyenne, 25 millions, et la petite, 11 millions.

§ 2. — Tableau des plantes cultivées par l'agriculture française.

Les principales plantes cultivées en France sont : les céréales, les racines et tubercules, les plantes fourragères et les plantes industrielles.

Les céréales comprennent : le blé, le seigle, l'orge, l'avoine, le maïs et le sarrasin. — Les racines et tubercules comprennent : la pomme de terre et la betterave, auxquelles il faut ajouter les turneps et les rutabagas, employés à la nourriture du bétail. — Les plantes fourragères, qui forment les prairies artificielles et qui sont : le trèfle commun, le trèfle blanc, le trèfle incarnat ou le farouch (dans le Midi), la luzerne, la lupuline ou minette dorée (dans le Nord) et le sainfoin. — Les plantes industrielles sont : le colza, la navette, le pavot œillette et la cameline (plantes oléagineuses), dont les graines donnent de l'hûile; le chanvre et le lin (plantes textiles), dont l'écorce fournit des fibres propres à la filature et au tissage; la garance, le safran, la gaude (plantes tinctoriales), qui fournissent des sucs colorants; le tabac, le houblon, la cardère ou chardon à foulon, la chicorée à café, etc.

§ 3. — Régions agricoles.

On peut diviser la France en sept grandes régions agricoles, savoir : la région du Nord-Ouest, la région du Nord-

Est, la région de l'Est, la région du Sud, la région du Sud-Ouest, la région centrale et la région de l'Ouest. Chacune de ces régions se distingue des autres par un mode de culture ou par ses productions, et se subdivise en petites régions agricoles qui toutes ont conservé les anciens noms de pays.

1. *Région du Nord-Ouest.*

La région du Nord-Ouest, composée pour sa plus grande partie du versant de la Manche, est presque partout plate; c'est la plus riche, la plus fertile et la mieux cultivée. Si elle doit sa fertilité à la nature du sol et à son climat constant, les bonnes méthodes de culture, l'emploi des machines, l'abondance des engrais et des amendements, et enfin les capitaux considérables qui sont engagés dans sa culture ont de beaucoup augmenté sa fécondité naturelle.

La région du Nord-Ouest renferme : la Flandre flamande, la Flandre française et le Hainaut (Nord); l'Artois (Pas-de-Calais); la Picardie (Somme); le Vimeux et le Boulonnais, parties de la Picardie qui sont comprises aujourd'hui dans le Pas-de-Calais; l'Ile-de-France et la Brie (Aisne, Oise, Seine-et-Oise, Seine, Seine-et-Marne); la Haute et la Basse-Normandie, qui renfermaient le pays de Caux et le pays de Bray (Seine-Inférieure), la vallée d'Auge, la plaine de Caen et le Bessin (Calvados), le Cotentin (Manche), le Perche (Orne), le Vexin et le pays d'Ouche (Eure); le Maine (1) (Sarthe et Mayenne), la Touraine (Indre-et-Loire); l'Orléanais, qui renfermait le Vendômois, le Blaisois et la Sologne (2) (Loir-et-Cher),

(1) Le Maine, qui appartient naturellement à la région de l'Ouest, est rapporté ici à la région agricole du Nord-Ouest, à cause de l'analogie des cultures et des races bovines perfectionnées qu'il élève.

(2) Nous ne parlerons de la Sologne que dans la région du centre, à laquelle elle appartient.

l'Orléanais proprement dit et le Gâtinais (Loiret), et la Beauce (Eure-et-Loir).

Les cultures dominantes sont : le blé, qui est cultivé partout, mais plus spécialement dans la Beauce, la Brie et le pays de Caux, l'avoine et la pomme de terre; — les plantes fourragères (trèfle, luzerne, sainfoin); — les plantes industrielles (colza, œillette, navette et cameline; betterave; lin et chanvre; houblon, tabac), cultivées plus spécialement dans la Flandre, le Hainaut, l'Artois, la Picardie et le département de l'Aisne. — Les herbages (1) couvrent une partie du Cotentin, le Bessin, la vallée d'Auge et le Lieuvin; les vallées d'Arques et de la Béthune; le pays de Bray; la Flandre flamande; les vallées du Perche, les rives du Loir, etc., et nourrissent un nombre considérable de bêtes à cornes et de chevaux. — La culture maraîchère et celle des fruits se font sur une grande échelle dans la région. — La vigne est cultivée dans les environs de Paris, sur les rives de la Loire et du Cher (Touraine et Orléanais) et dans le Gâtinais, qui a aussi sa culture spéciale, celle du safran. Le Gâtinais renferme aussi beaucoup de landes et se joint à la Sologne, pays de landes qui fait partie de la région du centre. Enfin, il faut ajouter que les campagnes de la Normandie, du Perche, de la Picardie et de l'Artois sont couvertes de pommiers à cidre.

En résumé, la région du Nord-Ouest produit environ le tiers du blé récolté en France; la pomme de terre, la betterave, les graines oléagineuses et le houblon alimentent une multitude d'usines, de féculeries, de sucreries, de distilleries, de fabriques d'huiles et de brasseries; les manufactures de toiles, si nombreuses dans toute la région, trouvent dans le lin et le chanvre qu'elle produit la matière première qu'elles emploient; les herbages du

(1) Prairies naturelles.

Nord-Ouest nourrissent les excellentes races bovines de Flandre, de Normandie et du Maine, qui donnent en abondance la viande, le lait, le beurre et le fromage, les belles races chevalines normande, percheronne, boulonnaise et flamande, et enfin des moutons à laine fine. C'est encore dans la région du Nord-Ouest, à Craon, que l'on trouve la meilleure race porcine de France et les volailles si justement renommées du Maine, de Crèvecœur et de Houdan.

2. *Région du Nord-Est.*

Depuis la guerre de 1870, la région du Nord-Est a perdu une partie de la Lorraine et presque toute l'Alsace; elle comprend actuellement : la Champagne, qui renfermait l'Ardenne, l'Argonne, la Brie Champenoise et le Bassigny, et qui a formé les Ardennes, la Marne, l'Aube et la Haute-Marne; la Lorraine (Meurthe-et-Moselle, Meuse, Vosges) et l'arrondissement de Béfort, seule partie de l'Alsace qui nous reste.

Elle est généralement montueuse, boisée et d'une richesse agricole moindre que celle de la région précédente; on y trouve plusieurs parties pauvres : l'Ardenne, formée de plateaux marécageux et couverts de bruyères; les plateaux crayeux de la Champagne centrale (1), et les plateaux des départements de la Meuse, des Vosges et du Bassigny (2), presque stériles ou couverts de bois rabougris. Les plus riches parties de la région sont : le dépar-

(1) Depuis quelques années on a commencé la transformation des *savarts* de la Champagne par de grandes plantations de pins sylvestres, principalement aux environs de Troyes. De grandes forêts productives remplacent des terres crayeuses, arides et sans valeur. — Les fermes établies autour du camp de Châlons ont, à l'aide du fumier de cavalerie, transformé en terres à céréales et en prairies artificielles plusieurs milliers d'hectares, et servent d'exemple aux cultivateurs voisins.

(2) Haute-Marne.

tement de Meurthe-et-Moselle, les vallées du Bassigny et celles de la Seine, de l'Aube, de la Marne, de l'Aisne et de la Meuse.

La culture forestière est très-importante dans l'Ardenne, l'Argonne, le Bassigny et les Vosges, dont les bois fournissent à la Haute-Marne le combustible dont elle a besoin pour fondre le fer. Les céréales et la pomme de terre se cultivent dans toute la région. — La vallée de la Moselle, les arrondissements de Reims et d'Épernay (Marne), sont les principaux centres de la culture de la vigne. — La Champagne élève beaucoup de moutons, dont les laines fines alimentent les manufactures de Reims et de Sedan; elle élève aussi beaucoup de volailles. — Les pâturages des vallées des Vosges, de la Lorraine et de l'Ardenne nourrissent des bêtes à cornes de race flamande, dans l'Ardenne, et de la race allemande du Glan, en Lorraine. Les principales races chevalines sont celles de l'Ardenne et de la Lorraine.

3. *Région de l'Est.*

La région de l'Est est montueuse, couverte de bois, de pâturages, de vignes et de vastes espaces incultes, surtout dans une partie des Alpes de la Savoie et du Dauphiné. Elle comprend : la Franche-Comté (Doubs, Jura, Haute-Saône); la Bresse, le Bugey et le pays de Dombes (Ain); la Bourgogne (Yonne, Côte-d'Or et Saône-et-Loire; ce dernier département renferme le Charolais et le Mâconnais); le Nivernais et le Morvan (Nièvre); le Bourbonnais (Allier); le Beaujolais et le Lyonnais (Rhône); le Dauphiné (Isère (1), Drôme, Hautes-Alpes); la Savoie.

La vigne est la principale culture de la Bourgogne, du Mâconnais, du Beaujolais et des coteaux qui bordent la rive gauche du Rhône; on la retrouve aussi en Franche-

(1) L'Isère comprend le Grésivaudan.

Comté. — Les herbages de la Franche-Comté, de la Bresse, de la vallée de la Saône, du Charolais, du Morvan, du Nivernais, du Bourbonnais et de la Savoie élèven ou engraissent beaucoup de bêtes à cornes appartenant : à la race fémeline et aux races suisses, en Franche-Comté, dans la Bresse et en Savoie, et à la race charolaise, à l'Ouest de la Saône. La Franche-Comté élève de bons chevaux de trait; la Bresse possède de nombreux mérinos et engraisse des volailles renommées. — Les forêts couvrent de vastes espaces dans le Jura, le Morvan et les Alpes, mais une partie de ces dernières montagnes est déboisée, sillonnée par des torrents dévastateurs et livrée au pâturage des moutons. — Le blé, le seigle et le maïs, sont les principales cultures, avec le colza et le chanvre dans le Grésivaudan, une des plus riches et des plus fécondes régions agricoles de la France.

Le pays de Dombes est un plateau déboisé, marécageux, humide et malsain; une partie du sol est couverte d'étangs alternativements empoissonnés et mis à sec pour être cultivés. De grands travaux ont été entrepris depuis quelques années pour transformer et assainir la Dombes : desséchement des marais, suppression des étangs insalubres, routes agricoles, marnage et chaulage des terres, et déjà des résultats considérables ont été obtenus.

4. *Région du Sud.*

La région du Sud comprend la Provence, la Crau et la Camargue (Basses-Alpes, Var et Bouches-du-Rhône); le comté de Nice (Alpes-Maritimes); le Bas-Languedoc (Gard, Hérault, Aude); le Roussillon (Pyrénées-Orientales) et la Corse.

Cette région a un climat, des productions et un aspect qui la distinguent des autres parties de la France. Les prairies et le gros bétail disparaissent presque entièrement; les cultures arbustives (olivier, vigne, mûrier,

oranger) sont prédominantes, et les céréales ne viennent qu'en quatrième ligne dans l'ordre d'importance des cultures. — La moitié de la région se compose de parties fertiles et bien cultivées, mais l'autre moitié ne comprend que des pays déserts, comme les Garrigues (1), la Crau, la Camargue, les maquis de la Corse et les montagnes déboisées, nues et abandonnées aux moutons des Basses-Alpes et du Var (2). — Les principales cultures sont celles de l'olivier, surtout dans le Var et les Bouches-du-Rhône, qui fabriquent des huiles excellentes, — de la vigne, qui produit une énorme quantité de vins communs, dans l'Hérault et l'Aude, et des vins fins renommés, dans le Roussillon (3), à Lunel et à Frontignan, — le mûrier, dans toute la région, dont la soie est une des productions les plus importantes, — le chêne-liége, dans les montagnes de l'Esterel, — le châtaignier, — l'oranger et le citronnier dans les parties littorales des Alpes-Maritimes, — le blé, dans les plaines fécondes de Nîmes, de Pézénas et de Béziers, — les fleurs destinées à la fabrication des essences et des parfums, entre Grasse et Nice, — la garance (Vaucluse).

5. *Région du Sud-Ouest.*

La région du Sud-Ouest renferme le massif des Pyrénées, qui comprend : le comté de Foix et le Conserans (Ariége), le Comminges (Haute-Garonne méridionale), le Bigorre (Hautes-Pyrénées), le Béarn et la Navarre (Basses-Pyrénées); les Landes et la Chalosse (Landes); l'Ar-

(1) Les garrigues sont les parties déboisées, nues et stériles des Cévennes, qui couvrent à l'Ouest le Bas-Languedoc.

(2) Le déboisement, le pâturage et les ravages des torrents ont absolument transformé et dévasté le massif des Alpes provençales, dont la plus grande partie n'est plus qu'un désert de 500,000 hectares livré à la dépaissance.

(3) Le Roussillon est une des contrées les plus fertiles et les mieux cultivées de la région.

magnac (Gers); l'Albigeois (Tarn); le Toulousain (Haute-Garonne septentrionale); le Quercy (Lot); l'Agénois (Lot-et-Garonne); le Tarn-et-Garonne (parties du Quercy et de l'Agénais); le Bazadais, le Bordelais et le Médoc (Gironde); le Périgord (Dordogne); l'Angoumois (Charente); l'Aunis et la Saintonge (Charente-Inférieure).

Le massif des Pyrénées a une superficie de 2 millions d'hectares, dont 600,000 sont déboisés, stériles et rocheux, et 400,000 sont encore boisés. Les vallées sont aussi fécondes que pittoresques, bien cultivées ou couvertes de pâturages.

Les Landes forment un grand triangle de 700,000 hectares, partout composé de plaines sablonneuses, couvertes de bruyères, de fougères, d'ajoncs ou de marais. Les sables reposent sur un poudingue appelé alios, qui retient les eaux et rend le sol humide, marécageux et malsain. Depuis quelques années on a commencé la transformation des Landes; des travaux de desséchement et des plantations de pins maritimes ont créé 186,000 hectares de pignadas ou forêts de pins, dont les résines alimentent l'industrie et le commerce du pays; le pays a été assaini, coupé de routes agricoles, et les anciennes fermes impériales de Solférino enseignent aux cultivateurs pauvres et ignorants de la région les procédés de culture et d'amendement à l'aide desquels on peut régénérer l'agriculture de ces steppes (1).

La région du Sud-Ouest cultive en grand la vigne, surtout dans le Bordelais, le Médoc, le Périgord, l'Angoumois, la Saintonge et l'Armagnac, soit pour la production du vin, soit pour la fabrication de l'eau-de-vie. — Cette

(1) La région du Sud-Ouest renferme encore une autre contrée stérile et malsaine, que l'on est en train d'améliorer à l'aide de desséchements et de routes agricoles ; c'est la Double, petite contrée du département de la Dordogne située dans la vallée de l'Isle et couverte d'étangs insalubres.



région est le centre principal de la culture du maïs; elle récolte aussi du blé excellent dans le Toulousan et dans les belles plaines qui s'étendent de Toulouse à Carcassonne; elle produit des fruits (Agénais, Bordelais, vallée de la Garonne), des truffes (Périgord), des châtaignes, des noix, du lin, du chanvre et du colza; enfin, on récolte le meilleur tabac de France à Tonneins.

Les pâturages de la région se trouvent dans les Pyrénées, la Chalosse, les vallées de la Garonne et du Lot, dans le Périgord et la Saintonge; ils nourrissent partout des bêtes à cornes et, dans les Pyrénées, de bons chevaux.

6. *Région du centre.*

La région du centre se divise en deux parties : au Nord, une région de plaines; au Sud, le plateau central.

La région des plaines du centre comprend : la Sologne (partie méridionale de Loir-et-Cher), la Brenne (partie de l'Indre), le Berry et le Sancerrois (Cher et Indre). — Le plateau central renferme : la Marche (Creuse), le Limousin (Haute-Vienne et Corrèze), l'Auvergne et la Limagne (Cantal et Puy-de-Dôme), le Forez (Loire), le Velay (Haute-Loire), le Vivarais (Ardèche), le Gévaudan et l'Aubrac (1) (Lozère), le Rouergue et les Causses (Aveyron).

La Sologne est comprise entre la Loire, depuis Blois jusqu'à Sancerre, et le Cher, depuis Bourges jusqu'à Saint-Aignan; c'est un pays de brandes (2), de 440,000 hectares d'étendue. Le sol de cette contrée est sablonneux avec un sous-sol argileux et imperméable qui a déterminé la formation de nombreux marais. On a entrepris le des-

---

(1) L'Aubrac se trouve dans la Lozère et l'Aveyron.

(2) La brande est une fougère qui donne son nom aux landes qui la produisent. On dit les brandes de Sologne, comme on dit les bruyères de Bretagne.

séchèment des parties marécageuses au moyen d'un canal, et déjà les fièvres disparaissent; les terres amendées à l'aide de la marne, qui abonde dans le pays, ont été améliorées et produisent du blé au lieu de seigle; les landes sont défrichées, marnées et cultivées, ou plantées de pins maritimes; des routes agricoles ont été ouvertes partout; enfin, les races bovines et ovines ont été améliorées. L'impulsion et l'exemple ont été donnés par les anciens domaines impériaux (La Motte, etc.), aux grands propriétaires du pays, et il n'est pas douteux qu'en suivant cette voie avec persévérance, la Sologne ne redevienne ce qu'elle était encore au XVIIe siècle, avant le déboisement complet du pays, une contrée saine et fertile.

La Brenne est une petite contrée du Berry, traversée par l'Indre et située dans la partie Nord-Ouest du département de l'Indre; c'est une terre humide, couverte de marais et d'étangs, et dont les maigres pâturages nourrissent de petits chevaux; autrefois la Brenne était boisée et salubre; on l'a améliorée dans ces dernières années, en desséchant les étangs, en curant les cours d'eau et en y perçant des routes agricoles.

Le Berry est plat et ses pâturages nourrissent des bœufs ou des moutons; la meilleure partie du pays est le Sancerrois.

Le plateau central, à l'exception de la vallée de la Limagne, est un pays montagneux et peu fertile. Les parties élevées du plateau ne produisent que de l'orge et des rutabagas, et sont couvertes de bois, bien que la hache en ait fait disparaître beaucoup, principalement dans le massif de la Lozère; enfin les hautes cimes du Mont-Dore, du Cantal, du Puy-de-Dôme, de la Lozère, de la Margeride et des montagnes du Forez sont tapissées de pelouses, qui fournissent une abondante nourriture aux troupeaux de bêtes à cornes, dont l'élevage est la principale industrie de la région. Les parties les moins élevées produisent du

seigle, des pommes de terre et du chanvre. C'est dans cette zone que se trouvent les herbages de l'Auvergne, du Limousin, de la Marche et de l'Aubrac. — Une culture spéciale à la région du centre est celle du châtaignier, qui donne à ses habitants un aliment de première nécessité; le noyer est aussi très-multiplié et ses fruits fournissent une huile estimée dans le pays. Le Vivarais cultive le mûrier.

La Limagne, ou vallée de l'Allier, est célèbre par sa fertilité; elle est couverte de vignes, de noyers, d'abricotiers, de poiriers, de pommiers et de champs de blé. — Le Forez, ou vallée de la Loire, a un sol argileux, marécageux et insalubre; on y a établi beaucoup d'étangs, et le poisson est devenu un de ses principaux produits. — Le Rouergue, avec ses plateaux calcaires appelés causses, a une physionomie différente de celle des autres parties de la région centrale, qui est généralement granitique. Les plateaux du Rouergue nourrissent une race ovine supérieure, celle du Larzac (1), dont les brebis sont très-bonnes laitières. C'est avec leur lait que l'on fabrique l'excellent fromage de Roquefort.

7. *Région de l'Ouest.*

La région de l'Ouest comprend la Bretagne (Ille-et-Vilaine, Loire-Inférieure, Morbihan, Finistère, Côtes-du-Nord), l'Anjou et le Saumurois (Maine-et-Loire) et le Poitou (Vendée, Deux-Sèvres, Vienne).

La région de l'Ouest se distingue par la culture herbagère, que favorise son climat marin. Les prairies étendues que l'on y trouve et l'élevage des bêtes à cornes et des chevaux donneraient à ces contrées une ressemblance avec la Normandie, si l'état arriéré de l'agriculture, la pauvreté générale du pays et la quantité considérable de

(1) Le Larzac est le nom d'un plateau ou causse.

bruyères et de terres incultes n'établissaient des différences essentielles entre les deux régions. Une grande transformation s'est accomplie cependant depuis quelques années dans la Bretagne ; des défrichements ont été opérés, et 200,000 hectares de bruyères ont été mis en culture et fertilisés à force d'engrais; les instruments aratoires et les méthodes ont été améliorés; aussi l'hectare de landes, qui valait 100 fr. en 1830, vaut aujourd'hui de 5 à 600 fr. Le Bocage vendéen a été également transformé, à l'aide du chaulage et par l'introduction de la culture des plantes fourragères qui a multiplié le bétail et les engrais. Toutes ces contrées manquaient de routes et de chemins; elles en sont couvertes aujourd'hui et trouvent de nombreux débouchés pour leurs produits.

La Basse-Bretagne ne fournit guère que du sarrasin, mais le blé et le seigle sont cultivés partout ailleurs. Les côtes septentrionales de la Bretagne produisent des légumes, du lin, du chanvre, du tabac et des fruits; les îles de la Loire, dans l'Anjou, renferment des chanvrières renommées, et le Nord de la Bretagne a beaucoup d'arbres à cidre; mais les principales productions de la région sont les bœufs et les chevaux.

§ 4. — Départements producteurs de blé, de seigle, d'orge, d'avoine, de maïs, de sarrasin et de pommes de terre.

Blé. Le blé sert à la fabrication du pain et de l'amidon, et sa paille sert de nourriture et de litière aux animaux. La culture du blé est l'une des plus importantes de la France; elle produit en effet 2,350,000,000 de fr. en grains et 567 millions de francs en paille, soit environ 3 milliards de revenu à l'agriculture. — Les principaux départements producteurs de blé sont : dans la région du Nord-Ouest, tous ceux qui la composent, mais principalement : Eure-et-Loir (Beauce), Seine-et-Marne (Brie), Seine-et-Oise, l'Oise, la Seine-Inférieure (pays de Caux),

la Somme (Picardie), le Pas-de-Calais (Artois) et le Nord (Flandre). — Dans les régions du Nord-Est et de l'Est, le blé se cultive dans tous les départements de plaines; ceux des Vosges, du Doubs, du Jura, de la Savoie, de la Haute-Savoie et des Hautes-Alpes produisent peu de blé; la Bresse (Ain) et le Grésivaudan (vallée de l'Isère) sont au nombre des grands centres de production de blé. — La région du Sud ne cultive le blé en grand que dans l'Aude. — La région du Sud-Ouest cultive le blé dans les vallées de la Charente, de la Dordogne, de la Garonne, du Tarn et du Gers; les Landes et le massif des Pyrénées en produisent peu. — Le centre, montueux et froid, ne récolte beaucoup de blé que dans la Limagne et dans quelques parties du Berry. — La région de l'Ouest produit beaucoup de blé, excepté dans les mauvaises terres de la Basse-Bretagne (1).

La culture du blé est une des plus importantes de celles auxquelles se livre la France; en 1815, le nombre d'hectares consacrés au blé, n'était que de 4 millions et demi; en 1842, il était déjà de 5 millions et demi; aujourd'hui, il dépasse 7 millions. En 1842, la France produisait 70 millions d'hectolitres; actuellement la production dépasse 100 millions d'hectolitres. Mais le fait le plus important à constater, et qui prouve combien sont réels les progrès de l'agriculture, c'est l'élévation du rendement; autrefois le rendement moyen était de 11 hectolitres par hectare; il est aujourd'hui de 14 hectolitres et demi (2). Ces progrès ont pour résultat de permettre à un plus grand nombre d'individus de se nourrir de pain blanc.

Seigle. Le seigle sert à faire du pain de seigle, du pain de méteil (seigle et blé) et de l'eau-de-vie de grains; la plante verte est employée comme fourrage de printemps,

(1) Voir les cartes agricoles de la France et les comparer entre elles.
(2) Dans Seine-et-Oise, le rendement est de 25 hectolitres et demi.

et sa paille sert de nourriture et de litière aux animaux; elle est employée aussi pour certaines industries. Le seigle est cultivé dans les pays d'agriculture arriérée et sur les terres qui ne conviennent pas à la production du blé. Les principaux pays à seigle sont : le centre de la France, région montueuse qui produit peu de blé, la Basse-Bretagne et la Champagne pouilleuse. La culture du seigle diminue; sur beaucoup de points, on a amélioré le sol par des amendements (1) et d'abondantes fumures, et on a remplacé le seigle par le blé (2); aussi, en 1840, le nombre d'hectares consacrés à cette culture était de 2 millions et demi; il est d'environ 1,900,000 aujourd'hui.

Orge. L'orge sert à faire la bière; on l'emploie aussi à la nourriture des animaux, en vert, en grains ou en farine. Il est principalement cultivé dans les parties septentrionales de la France situées au Nord d'une ligne tirée de l'embouchure de la Charente à Béfort.

Avoine. L'avoine ne sert qu'à la nourriture des animaux; les deux grands centres de production de cette céréale sont les régions du Nord-Ouest et du Nord-Est.

Maïs. Le maïs sert à la nourriture de l'homme et des animaux; ses feuilles donnent un bon fourrage, et ses tiges sont employées comme combustible. La culture du maïs est surtout répandue dans la région du Sud-Ouest et dans la partie méridionale du bassin de la Saône.

Sarrasin. Le sarrasin sert à la nourriture de l'homme et à celle des volailles. Son principal centre de production est la partie occidentale de la France, qui comprend la Basse-Normandie, la Mayenne, la Bretagne et la Vendée. Les autres régions de grande culture du sarrasin sont : au centre, la Creuse, la Haute-Vienne, la Corrèze et le

(1) Chaux, marne.
(2) Dans la Vendée, la Mayenne, la Sarthe, etc.



Cantal ; à l'Est, les départements de Saône-et-Loire, de l'Ain et de l'Isère.

Pommes de terre. La pomme de terre sert à la nourriture de l'homme et des animaux; elle fournit de la fécule, de l'amidon et de l'eau-de-vie. On la cultive en grand dans toute la France, excepté dans les régions du Sud et du Sud-Ouest.

Les céréales autres que le blé produisent un revenu d'environ 2 milliards de francs, y compris les pailles qui entrent dans ce chiffre pour un cinquième. — La pomme de terre produit un revenu d'environ 450 millions de francs.

§ 5. — Principaux centres de culture des plantes industrielles.

Betterave, graines oléagineuses, chanvre, lin, houblon, garance, tabac, chicorée-café, cardère, etc.

Betterave. La betterave à sucre est cultivée dans les régions du Nord-Ouest et du Nord-Est, et au centre dans les départements du Cher et de l'Allier; mais le principal centre de production se compose des sept départements du Nord, du Pas-de-Calais, de la Somme, de l'Aisne, de l'Oise, de Seine-et-Oise et de Seine-et-Marne. La betterave fournit du sucre et de l'alcool; la pulpe est employée à nourrir les bêtes à cornes et les moutons; on s'en sert aussi comme engrais. On extrait de la betterave 270 millions de kilogrammes de sucre et 280,000 hectolitres d'alcool.

Graines oléagineuses. Les plantes oléagineuses dont les graines fournissent de l'huile sont : le colza, la navette et la cameline, qui donnent de l'huile à brûler, et le pavot ou œillette, dont on extrait une bonne huile comestible appelée l'huile blanche. Ces diverses huiles sont aussi employées dans la fabrication des savons. On se sert du résidu des graines qui ont été pressées à faire des

tourteaux (1) qui constituent un engrais excellent et sont employés aussi à la nourriture du bétail. — Le centre principal de production se trouve dans la région du Nord-Ouest, dans les départements du Nord, du Pas-de-Calais, de la Somme, de la Seine-Inférieure, de l'Eure, du Calvados, de Seine-et-Oise et de l'Aisne. Les régions du Nord-Est et de l'Est, les parties montagneuses exceptées, cultivent aussi les plantes oléagineuses. Dans l'Ouest (Vendée et Charente-Inférieure), cette culture a aussi quelque importance. — Le colza seul donne 60 millions de revenu à l'agriculture.

Plantes textiles. Les principales plantes textiles cultivées en France sont le lin et le chanvre. Le lin donne de la filasse qui sert à faire des toiles; ses graines fournissent une huile très-siccative. Le résidu des graines qui ont été pressées sert aussi à faire des tourteaux. La culture du lin en grand a trois centres principaux (2); le premier, au Nord, dans les départements du Nord, du Pas-de-Calais, de la Somme, de la Seine-Inférieure et de l'Eure; le second, à l'Ouest, dans la Bretagne, la Vendée, l'Anjou et le département de la Manche; le troisième, au Sud, dans les départements des Landes, des Basses-Pyrénées, des Hautes-Pyrénées, du Gers, de la Haute-Garonne, du Tarn et de Tarn-et-Garonne. Le lin produit des filasses pour 50 millions de francs et des graines pour 20 millions de francs. — Le chanvre produit pour 80 millions de francs de filasses qui sont employées à fabriquer de la toile et des cordages. On le cultive à peu près dans toute la France, excepté dans la région du Sud et dans le massif des Alpes, des Cévennes et des Pyrénées. Les centres principaux de production sont : au Nord, la Picardie; à

(1) On appelle tourteau une plaque rectangulaire que l'on a formée par pression, à l'aide d'une machine, et qui se compose du marc ou résidu des graines oléagineuses.

(2) Le lin y est semé avec des graines venant de Russie (Riga).

l'Ouest, la Sarthe, l'Anjou, la Touraine (dans les îles de la Loire) et la Bretagne; à l'Est, l'Aube, la Haute-Marne, la Côte-d'Or, la Nièvre, Saône-et-Loire, l'Ain et l'Isère.

Plantes aromatiques. La France cultive parmi les plantes aromatiques : le houblon, l'anis, la coriandre et l'angélique. De toutes ces plantes, le houblon est celle dont la culture a le plus d'importance; il produit des cônes contenant un suc résineux, amer et très-aromatique, qui servent à la fabrication de la bière. La région principale de culture du houblon comprend la Seine-Inférieure, la Somme, l'Aisne, le Pas-de-Calais et le Nord. On le récolte aussi dans les Ardennes, la Marne, la Meuse, Meurthe-et-Moselle, les Vosges, la Haute-Saône, la Côte-d'Or et Saône-et-Loire. — L'anis est employé dans la fabrication de l'anisette et des dragées; on le récolte aux environs de Tours, de Chinon, d'Angers, de Bordeaux, de Cahors et de Gaillac. — La coriandre est employée par les confiseurs et dans la préparation de quelques liqueurs; c'est la Touraine qui cultive cette plante. — L'angélique est cultivée dans les environs de Niort et de Châteaubriant; on mange ses tiges confites.

Plantes tinctoriales. Parmi les plantes tinctoriales, la France cultive la garance, la gaude, le safran, le tournesol, le sumac des corroyeurs et le pastel. La garance, la plus importante de nos plantes tinctoriales, est cultivée surtout dans les paluds de Vaucluse, puis dans les départements de la Drôme, des Bouches-du-Rhône, du Gard, de l'Hérault et de l'Allier, dans la Limagne et dans les sables des dunes de l'île d'Oleron et de l'arrondissement de Marennes. On extrait de ses racines un beau rouge, très-solide, et ses tiges donnent un bon fourrage pour les bêtes à cornes. — La gaude est cultivée dans la Seine-Inférieure, l'Eure, Seine-et-Oise, la Marne, la Drôme et l'Hérault; on extrait de toute la plante un beau jaune, très-solide. — Le safran est cultivé dans le Gâtinais,

dans les environs de Carpentras et à Champniers (Charente). Les stigmates du safran donnent une couleur jaune qui sert à colorer les pâtes dites d'Italie, les liqueurs, les sucreries et les vernis. — Le tournesol ou maurelle est cultivé dans la région de l'olivier, principalement dans le Gard à Grand-Gallargues. Le suc de la tige donne un bleu qui est recueilli sur des chiffons et expédié en Hollande pour colorer la croûte de certains fromages. — Le sumac des corroyeurs ou reboul est un arbrisseau de la région du Sud, dont les feuilles donnent une couleur noire employée dans la fabrication des maroquins. — Le pastel ou guède n'est encore un peu cultivé que dans les environs d'Albi. Cette plante donne un très-beau bleu, mais le pastel a été remplacé par l'indigo.

Plantes diverses. Nous réunissons sous ce titre : le tabac, la chicorée-café, la cardère ou chardon à foulon, la moutarde noire, le sorgho à balais, la soude, la réglisse, l'absinthe et l'iris de Florence. Le tabac est cultivé, sous le contrôle de l'administration, dans les départements des Alpes-Maritimes, des Bouches-du-Rhône, de la Corse, de la Dordogne, de la Gironde, d'Ille-et-Vilaine, du Lot, de Lot-et-Garonne, de Meurthe-et-Moselle, du Nord, du Pas-de-Calais, de la Haute-Saône, de la Savoie, de la Haute-Savoie et du Var. Le meilleur tabac de France est celui de Tonneins (Lot-et-Garonne). — La chicorée-café est cultivée en grand dans le Nord et le Pas-de-Calais. Sa racine sert à faire une contrefaçon détestable du café, dont la consommation s'accroît sans cesse; ses feuilles donnent un bon fourrage aux bêtes à cornes. — La cardère est cultivée dans les environs des centres de fabrication de draps (Louviers, Elbeuf, Sedan) et dans le midi (Bas-Languedoc, Cavaillon (Vaucluse), Bouches-du-Rhône à Saint-Rémy). Les têtes de ce chardon servent à peigner les draps et les couvertures. — La moutarde noire est cultivée dans le Nord et le Pas-de-

Calais; sa graine sert à faire la moutarde. — Le sorgho à balais est cultivé dans la vallée du Rhône, le Languedoc, le département de Saône-et-Loire (arrondissement de Louhans) et Maine-et-Loire; ses panicules servent à faire des balais. — La soude, dont les cendres fournissent de la soude, croît sur tout le littoral méditerranéen. — La réglisse est cultivée à Bourgueil (Indre-et-Loire), l'absinthe à Pontarlier et dans le Midi; l'iris de Florence croît naturellement dans la Provence et le Languedoc; on le cultive dans l'Ain, les Bouches-du-Rhône et le Var; sa racine est employée dans la parfumerie et la médecine.

CHAPITRE III.

LES PRAIRIES.

§ 1. — Divisions et définitions.

On désigne sous le nom de prairie un terrain couvert de plantes herbacées fourragères.

Les prairies sont divisées en trois sortes : les prairies naturelles ou permanentes; — les prairies artificielles ou temporaires; — les pâturages secs ou pâtis, sur lesquels croissent naturellement l'ajonc, le genêt, les bruyères et quelques rares graminées. Ces pâturages comprennent les terres de vaine pâture et de parcours, les paquis, les pré-bois, les landes de Gascogne, les bruyères de Bretagne, les brandes de Sologne, les garrigues des Cévennes, les savarts de Champagne et quelques parties rocheuses des montagnes.

§ 2. — Prairies naturelles.

Les prairies naturelles ou permanentes, auxquelles on donne aussi le nom de prés et d'herbages, forment une

culture à part dite culture herbagère; elles sont, ainsi que l'indique le nom de permanentes, d'une très-longue durée. Elles se composent de nombreuses plantes mêlées les unes aux autres, appartenant principalement à la famille des graminées, mais variant suivant les sols et les climats; parmi ces plantes on distingue diverses espèces de fétuques, de brômes, de paturins, d'agrostides, d'ivraies, de vulpins, la houque, le dactyle, la fléole des prés et la flouve odorante qui donne au foin son odeur caractéristique.

Les prairies naturelles servent à nourrir le bétail, soit en faisant pâturer sur place, soit en fauchant les herbes pour les faire consommer à l'étable en vert ou en sec, à l'état de foin.

Les prairies naturelles se divisent en trois classes : les prairies basses, situées dans le fond des vallées, généralement sur de riches terres d'alluvion, et sur des plaines peu élevées, le long des cours d'eau; c'est cette classe qui renferme nos plus beaux herbages (1); — les prairies moyennes, situées dans des vallons élevés et sur des coteaux; — les prairies hautes ou pâturages couvrant les parties supérieures des montagnes.

Les prairies ont besoin d'humidité; le voisinage de la mer leur est favorable; les inondations des cours d'eau sont pour elles une source de richesse en les mouillant et en les couvrant de limons qui renferment d'utiles engrais minéraux.

La superficie des prairies naturelles est d'environ 5 millions d'hectares. Les principaux pays d'herbages se trou-

---

(1) On appelle plus spécialement herbages les riches prairies consacrées à l'engraissement du bétail, « à l'herbage », sur lesquelles il pâture jour et nuit en toute liberté. Les herbages nourrissent aussi des vaches dont le lait sert à faire le beurre et le fromage. — Les beaux herbages de la Normandie sont fort anciens, mais leur perfectionnement date seulement du XVIIIe siècle.

vent au Nord et à l'Ouest, sur le littoral de la mer du Nord, du Pas-de-Calais, de la Manche et de l'Atlantique. Ces contrées sont : la Flandre, le Boulonnais, les pays de Bray et d'Auge, le Bessin, le Cotentin (1), le Perche, la Bretagne et le Poitou. Dans le centre de la France, on remarque les herbages du Charolais, du Nivernais et du Berry. Enfin, les vallées de plusieurs rivières, parmi lesquelles nous citerons la Meurthe, la Lys, l'Aube, la Marne, l'Aisne, la Mayenne, la Sarthe, l'Huisne, le Loir, l'Indre, la Charente, la Garonne et la Saône, sont couvertes de belles et plantureuses prairies. Les pâturages de montagnes se trouvent au centre, dans l'Est et le Sud, sur les parties élevées du plateau central (Cévennes, monts de la Margeride, d'Auvergne et du Limousin), des Vosges, du Jura, des Alpes et des Pyrénées. L'abondance des eaux et la fonte des neiges entretiennent sur ces montagnes d'excellents pâturages, appelés quelquefois pelouses, et sur lesquels, après la fonte des neiges, le bétail trouve une herbe savoureuse, formée surtout du nard élancé (2), et quelquefois (3) de plantes aromatiques, telles que la mélisse, la lavande et le thym.

L'importance des prairies est considérable; elles permettent d'élever et d'engraisser (4) le bétail, qui donne à a consommation la viande, le lait, et par suite le beurre et le fromage, et à la culture les fumiers dont elle a besoin. On élève aussi sur les prairies le cheval, qui est souvent mêlé aux bêtes à cornes.

---

(1) Ces quatre derniers pays sont en Normandie.
(2) Nardus stricta.
(3) Dans les Alpes principalement.
(4) Il faut distinguer les pays d'élevage des pays d'engraissement. Les premiers, les pays d'élevage, ont des prairies moins riches, moins grasses; ils élèvent le bétail et le vendent maigre aux pays d'engraissement. Ceux-ci ont des prairies plus riches et plus grasses sur lesquelles on engraisse le bétail avant de le livrer à la boucherie.

§ 3. — Prairies irriguées. — Watteringues. — Colmatage.

Les prairies irriguées sont aussi des prairies naturelles, mais elles ont un mode d'arrosage particulier. En effet, les prairies ont absolument besoin d'eau pour exister; quand l'eau ne peut leur être apportée par les rivières ou les ruisseaux, il faut les irriguer, c'est-à-dire les arroser. C'est surtout dans le Midi, pays à climat sec, que se trouvent nos principales prairies irriguées.

L'irrigation a pour but d'obtenir de la terre par un bon emploi des eaux, des produits plus abondants et surtout plus réguliers que ceux auxquels on peut prétendre par la culture ordinaire. On obtient ce résultat au moyen de canaux d'irrigation qui recueillent toutes les eaux dont on peut disposer et qui, à l'aide de nombreuses rigoles de distribution, conduisent l'eau dans toutes les parties des prairies.

Les principales régions de prairies irriguées se trouvent : 1° au pied des Pyrénées, dans les départements des Basses-Pyrénées, des Hautes-Pyrénées, de la Haute-Garonne, des Pyrénées-Orientales et de l'Aude; 2° dans plusieurs parties du Dauphiné, du Comtat-Venaissin et de la Provence; 3° dans les Vosges; 4° dans le Cantal; 5° dans l'Hérault; 6° dans le Forez (2).

On remarque parmi les canaux d'irrigation : le canal du Lagoin (Basses-Pyrénées); — le canal d'Alaric, dérivé de l'Adour et qui arrose la plaine de Tarbes; — le canal de la Neste (Hautes-Pyrénées); — le canal de Saint-Martory à Toulouse (Haute-Garonne); — le système d'irri-

---

(1) C'est entre Saint-Pons et Saint-Chinian que se trouvent les irrigations de l'Hérault; elles ont transformé en magnifiques prairies des garrigues nues et stériles.

(2) Le canal du Forez, long de 126 kilomètres, a pour but d'irriguer 9000 hectares de la plaine du Forez.

gations de la plaine du Roussillon, arrosée par de nombreux ruisseaux et canaux dérivés du Tech, de la Têt et de l'Agly, qui en lui donnant l'eau nécessaire font de cette plaine une des plus riches contrées de la France (1); — les nombreuses dérivations de la Sorgue, en partie canalisées et pourvues de barrages (Vaucluse); — le canal Crillon dérivé de la Durance (Vaucluse); — le canal de la Brillanne, dérivé de la Durance et qui arrose le territoire de Manosque (Basses-Alpes); — le canal de Craponne, dérivé de la Durance vers Cadenet et aboutissant à Arles (Bouches-du-Rhône); — le canal des Alpines, dérivé aussi de la Durance, entre Cadenet et Orgon (Bouches-du-Rhône); — le canal de Réal ou de Vignerat, encore dérivé de la Durance, entre Bompas et Arles (Bouches-du-Rhône); — le canal du Verdon (Bouches-du-Rhône); — le canal de Marseille, dérivé de la Durance à Perthuis (Bouches-du-Rhône); — le canal de la Siagne (Alpes-Maritimes); — le canal du Drac, destiné à irriguer la plaine de Gap (Hautes-Alpes).

Cent cinquante mille hectares de prairies sont seulement arrosés dans le Midi de la France; c'est à peine la moitié de la surface qui pourrait être irriguée, et cependant, dans ces dernières années, on s'est beaucoup occupé des irrigations et on a établi plusieurs canaux. Malheureusement, sur la plupart des anciens canaux, l'irrigation n'étant pas régulière (2), l'arrosage perd beaucoup de sa valeur.

Le département du Nord, dans sa partie occidentale appelée la Flandre flamande, et le Pas-de-Calais, entre Calais et Saint-Omer, sont peu élevés au-dessus du niveau de la mer. La plus grande partie de ce pays, bas, maré-

---

(1) Ces travaux d'irrigation datent des Romains et des Arabes, qui étaient maîtres en cet art.

(2) Par exemple, le canal des Alpines arrose 20,000 hectares; mais l'étiage de la Durance, en août et septembre, prive d'eau le canal à un moment essentiel.

cageux, humide et insalubre, se compose d'anciens marais qui ont été desséchés à l'aide de canaux et de grands travaux opérés par de très-anciennes associations de propriétaires, appelées Watteringues. Ces terres ne sont conservées en état de culture que par la continuation permanente des travaux de desséchement. Le sol des terres de Watteringues est très-fertile et donne de merveilleuses récoltes; il est surtout couvert de prairies admirables. Ici, il faut non pas arroser, mais dessécher; pour cela, il y a tout un système de canaux de desséchement, dont les principales artères sont : les canaux de Dunkerque à Furnes, de Bourbourg et de la Colme. La superficie des terres de Watteringues est d'environ 80,000 hectares.

Là, il faut arroser; ici, il faut dessécher; autre part, il faut colmater (1). Le colmatage est une opération qui consiste, au moyen de certains travaux (2), à exhausser et à fertiliser les sols bas et marécageux ou stériles, en y faisant déposer les limons fertiles tenus en suspension dans les eaux des rivières qui coulent à un niveau supérieur à celui de la surface à colmater. On comprend que s'il faut faire entrer l'eau sur le sol que l'on veut colmater, il faut, après qu'elle a déposé son limon, qu'on la fasse sortir ou qu'elle puisse s'écouler naturellement. On forme ainsi des terres d'alluvion fort riches, de 35 centimètres d'épaisseur, et l'on se fera une idée de l'abondance des dépôts que charrient les rivières, quand on saura que la Durance, la Drôme et l'Isère versent chaque année dans le Rhône et à la mer plus de 36 millions de mètres cubes de limons d'une valeur énorme comme engrais (3).

Les sols colmatés se couvrent spontanément et sans aucun travail de gazons fins et serrés, composés de gra-

(1) De l'italien, colmare, combler.
(2) Digues, canaux.
(3) Pendant les crues, le Rhône jette à la mer, en 24 heures, plus de 5 millions de mètres cubes de matières terreuses.

minées et des autres plantes constitutives des meilleures prairies naturelles.

Les principaux travaux de colmatage ont été faits dans la vallée de l'Isère, entre Chamousset et Montmélian, dans la vallée de l'Arc, entre le pont d'Aiton et le confluent de l'Arc, sur la rive gauche du Var près de son embouchure, et surtout dans la vallée de la basse Seine. Ici, dans l'intérêt de la navigation, on avait endigué le lit du fleuve par des dignes longitudinales, plus ou moins submersibles, afin d'approfondir le chenal. Le colmatage s'est exercé en dehors des digues sur les deux rives de la Seine et a transformé en excellentes prairies de vastes étendues de terrains marécageux et stériles. Sur d'autres points, on a exécuté des limonages, c'est-à-dire qu'on a fait déposer par les eaux d'une rivière une faible couche de limons fertilisants sur les grèves qui bordent ses rives, et que l'on a ainsi transformé ces grèves en prairies. Un des plus remarquables exemples de limonage se rencontre dans la vallée de la Moselle, entre Épinal et Charmes ; de riches prairies ont remplacé des grèves complétement improductives. C'est ainsi que la science et le travail donnent sans cesse à l'homme de nouvelles richesses.

§ 4. — Prairies artificielles.

Les prairies artificielles ou temporaires font partie de la culture des terres arables (1) et n'ont qu'une durée limitée ; elles servent à produire des fourrages pour la nourriture du bétail à l'étable.

Les plantes qui les composent sont des légumineuses, telles que la luzerne, le sainfoin, le trèfle, la minette ou lupuline, le trèfle incarnat ou farouch, la vesce, auxquelles il faut ajouter le ray-grass ou ivraie vivace, qui

(1) Voy. chapitre second.

est une graminée. Mais tandis que dans les prairies naturelles, de nombreuses espèces de plantes poussent ensemble, on ne forme généralement les prairies artificielles qu'avec une seule espèce des plantes que nous venons de nommer.

On sème les prairies artificielles là où les prairies naturelles ne peuvent exister par suite du manque d'humidité du sol et du climat. On peut voir sur la carte agricole n° 13 qu'aujourd'hui la France presque tout entière a des prairies artificielles, mais qu'elles dominent dans la région du Nord-Ouest, région de culture perfectionnée, comme on le sait. La superficie des prairies artificielles dépasse 2 millions et demi d'hectares; leur produit est de 100 millions de quintaux métriques de fourrages, valant 200 millions de francs.

L'influence exercée par cette culture dans les contrées où elle s'est propagée a été considérable; elle a permis à ces sols secs et dépourvus de prairies naturelles d'entretenir des bêtes à cornes, des chevaux et surtout d'élever des moutons auxquels les herbages humides ne conviennent pas. On peut citer l'Artois, la Picardie, l'Ile-de-France, la Beauce, la Champagne et la Côte-d'Or, parmi les pays où la production du mouton se fait en grand actuellement, grâce aux prairies artificielles. Ne craignons pas de dire que bêtes à cornes, chevaux et moutons surtout, par les fumiers qu'ils produisent, donnent aux terres à blé de ces contrées les engrais indispensables à la culture.

§ 5. — **Pâturages secs, pâtis, savarts et landes.**

Les pâturages secs ou pâtis occupent les mauvais sols, les terres sablonneuses, crayeuses ou schisteuses, et les surfaces rocheuses des montagnes. On les trouve à l'Est, dans la Champagne (savarts) et dans les Ardennes (riaizes); à

l'Ouest, dans la Bretagne (bruyères) ; au Sud-Ouest, dans les Landes et les Pyrénées; au centre, dans la Sologne (brandes) ; au Sud, dans le Bas-Languedoc (garrigues); au Sud-Est, dans le massif des Alpes, dans les plaines caillouteuses de la Crau et dans la Camargue. La région du Nord-Ouest les a fait disparaître en les transformant (1).

L'aspect de ces pâturages est bien différent de celui des herbages. Au lieu d'une pelouse verdoyante et plantureuse, on n'y rencontre que des buissons épars, des genêts, des ajoncs, des bruyères et des brandes, et quelques herbes au voisinage d'eaux stagnantes. Aussi ne peuvent-ils nourrir que très-peu de bétail. Les meilleurs, où paissent quelques vaches et quelques chevaux de petite taille, ne produisent pas 15 francs de revenu par hectare (2), et les pâturages à moutons donnent de 3 fr. 50 à 7 fr. 50 de revenu.

L'existence de ces pâturages ne répond plus aux conditions actuelles de l'agriculture française, et il faut, autant que faire se peut, les transformer par la culture arable ou par le reboisement. Déjà 200,000 hectares des Landes ont été plantés de pins maritimes ; une partie des brandes de la Sologne et des savarts de la Champagne commence aussi à se couvrir de bois (3) ; quelques domaines de la Sologne, établis il y a à peine vingt ans dans la brande, mais défrichés, amendés et cultivés avec intelligence, donnent aujourd'hui d'abondantes récoltes de blé, d'avoine, de seigle, de ray-grass et de trèfle, et le rendement est égal à celui des meilleures terres de la région du Nord-Ouest.

Malheureusement une grande partie de ces mauvais

---

(1) Voy. carte agricole, n° 14.

(2) Tandis que les bons herbages de Normandie rapportent 300 fr. et au-dessus.

(3) Les essences sont : le pin sylvestre, l'épicca, le pin weymouth, le pin laricio, le mélèze et le pin noir d'Autriche.

pâturages appartient aux communes, qui s'obstinent à les conserver pour donner aux habitants le moyen de faire paître leurs vaches, leurs chevaux, leurs moutons, leur chèvres ou leurs porcs, qui y trouvent tant bien que mal à vivre, mais qui vivent sans qu'il en coûte rien à leur propriétaire. Ajoutons que, appartenant à tout le monde, personne ne soigne ces pâturages et que chacun les épuise. C'est un exemple du communisme, qui montre à quoi arriverait la France, si cette doctrine stupide venait à triompher un jour.

Pour terminer, il faut dire qu'en 1840, il y avait plus de 9 millions d'hectares de pâturages et pâtis, et qu'il n'y en a plus actuellement que 6 millions et demi. De grands progrès ont donc été réalisés, et on doit croire qu'ils ne s'arrêteront pas là.

Une grande partie des pâturages secs se trouve sur les montagnes (Alpes, Cévennes, Pyrénées), qui ont été déboisées et dont le sol dénudé a été livré à la dépaissance. Des lois récentes ont ordonné que l'État, les communes et les particuliers reboiseraient ou gazonneraient les montagnes qui leur appartiennent; nous en parlerons plus loin.

CHAPITRE IV.

LES VIGNES (1).

§ 1. — Notions générales.

La culture de la vigne ou viticulture est la plus riche de la France; on y consacre 2,300,000 hectares (2), mais cette

(1) Une grande partie des renseignements que renferme ce chapitre est tirée de l'excellent ouvrage du docteur Jules Guyot, *Étude des vignobles de France*, 1868, 3 vol. in-8°.

(2) Les cinq parties du monde cultivent la vigne à vin sur 5 millions d'hectares ; la France, à elle seule, a près de la moitié de la surface cultivée en vigne à vin sur toute la terre.

surface pourrait être considérablement augmentée encore, si l'on plantait en vignes des centaines de mille d'hectares de mauvais sols presque improductifs; car il est à remarquer que, grâce à son climat et au moyen de la vigne (1), la France utilise de vastes terrains incultes et rocailleux, et en tire les plus riches produits (2).

La culture de la vigne occupe plus de 6 millions d'habitants; elle produit 70 millions d'hectolitres de vin valant 1600 millions de francs, plus 275 millions de francs, provenant de 1200 mille hectolitres d'eau-de-vie extraite des marcs, de 20 millions de quintaux métriques de résidus des marcs propres à l'engraissement du bétail, de 44 millions de quintaux de fourrage vert et de 48 millions de quintaux de sarments abattus chaque année, soit environ 1900 millions de francs en produit brut.

Il faut observer que ce sont les vins de grande consommation qui produisent la plus forte partie de cet important revenu; nos vins fins ne rapportent pas autant que les vins ordinaires et communs; de là la tendance générale de la culture à détruire les fins cépages (3), sauf dans les grands crus (4); mais il ne faut pas que nos vignerons oublient que les vins fins ont fondé et conservent la réputation d'un pays et font accepter les vins ordinaires de ce pays, et que si l'on détruisait tous les bons vins de France, elle perdrait sa clientèle dans le monde.

La limite septentrionale de la culture de la vigne en France est tracée par une ligne qui part de Vannes, en Bretagne, pour se diriger sur Mézières, en passant par

(1) Et de l'olivier dans le midi méditerranéen.

(2) En 1789, la vigne n'occupait que 1,350,000 hectares.

(3) Cépage, variété de vigne.

(4) On appelle *cru*, soit le terroir planté en vigne et produisant un vin qui se distingue par des qualités particulières qui sont dues à la nature du sol et des cépages, soit le vin lui-même; ainsi on dit les grands crus ou les grands vins de la Côte d'Or. — On appelle *vignoble* un lieu où l'on cultive en grand la vigne à vin.

Alençon et Beauvais. Au Nord de cette ligne, la vigne ne mûrit bien ses fruits que dans des situations exceptionnelles ou par des soins et des moyens protecteurs tout à fait spéciaux. Au Sud de cette ligne, on la cultive partout, excepté dans quelques départements montueux situés sur le plateau central de la France.

La culture de la vigne varie dans les diverses régions de la France; le climat, le mode de culture, les cépages, la taille, les procédés de vinification n'y sont pas les mêmes; aussi leurs vins sont-ils fort différents.

La France cultive en grand une soixantaine de cépages; les plus répandus sont : l'aramon et le téret-bouret (Bas-Languedoc); le balzac (Charentes); la blanquette (Bas-Languedoc; le breton (Maine-et-Loire, Indre-et-Loire, Sarthe); le carbenet (Bordelais et Médoc); le chasselas (partout); la clairette (tout le Midi et dans l'Ouest); les cots (Orléanais, Cher, Touraine, Gironde); la folle-blanche (Charentes, Gers, vallée de la Loire au-dessous d'Orléans); les gamays (partout); les gouais noir et blanc (Champagne); le grenache (Roussillon); le meslier (Marne, Loiret, Gâtinais); le meunier (Nord-Ouest et Nord-Est); le morved (Provence); la muscadelle (Sauternes, Bergerac); le muscat (Roussillon et Hérault); le picpoule blanc (départements pyrénéens); le picpoule noir (Languedoc, Provence); les pineaux blancs (Côte-d'Or, Mâconnais, Chablis, Pouilly, Anjou, Touraine); le pineau noir (Côte-d'or, Nord-Est); le pineau noirien (Marne); le pulsart (Jura); le sauvignon blanc et le sémillon blanc (Bordelais); la sérine et la syra (1) (Côte du Rhône); le teinturier noir (Cher); le trousseau ou tresseau (Basse-Bourgogne); l'uliade (Languedoc et départements pyrénéens).

(1) Ou Sirah.



§ 2. — Région du Nord-Ouest.

Les départements du Nord, du Pas-de-Calais, de la Somme, de la Seine-Inférieure, de l'Orne, du Calvados et de la Manche ne cultivent pas la vigne; ils sont en effet situés au Nord de la ligne que nous avons indiquée tout à l'heure comme formant la limite septentrionale de la vigne. Les départements de l'Aisne, de l'Oise, de l'Eure, de Seine-et-Marne, d'Eure-et-Loir, de la Mayenne et de la Sarthe la cultivent peu, le sol et le climat ne convenant pas en général à cette culture.

La culture de la vigne pour le raisin de table (chasselas) est très-florissante à Thomery et à Champagne près Fontainebleau (1), et à Conflans-Sainte-Honorine (près Pontoise). La culture de la vigne à vin n'existe dans la région que dans les départements d'Indre-et-Loire, Loire-et-Cher, Loiret et Seine-et-Oise. On n'y récolte que des vins ordinaires ou communs, dont les meilleurs sont : les vins rouges de Joué, de Bourgueil (Indre-et-Loire), de Beaugency (Loiret) et les vins blancs de Vouvray (Indre-et-Loire) et de Château-du-Loir (Sarthe). Les principaux centres de production de vins rouges communs sont : les rives du Cher entre Thésée (Loir-et-Cher) et Dierre (Indre-et-Loire), et les environs d'Argenteuil (Seine-et-Oise); cette dernière localité fournit 75,000 pièces de petit vin à la consommation parisienne.

§ 3. — Région du Nord-Ost.

La région du Nord-Est cultive la vigne principalement

(1) Ces deux villages, où la culture du chasselas est très-perfectionnée, produisent un million de kilogrammes d'excellent raisin de table, dont 200,000 kilogrammes sont exportés à Londres, Saint-Pétersbourg, Vienne, Bruxelles et New-York. On exporte aussi 600,000 kilogrammes de chasselas de Montauban, de Cahors et de Narbonne sous le nom de chasselas de Fontainebleau.

dans la Champagne, car dans les département des Ardennes et des Vosges, ainsi que dans les parties septentrionales de Meurthe-et-Moselle et de la Meuse, les gelées de printemps, qui détruisent la première végétation de la vigne, s'opposent à cette culture.

Le département de la Marne est le seul pays qui produise le vin blanc mousseux, dit vin de Champagne; cette délicieuse boisson est produite par les vignobles des arrondissements de Reims et d'Épernay (Ay, Épernay, Sillery, etc.); elle doit ses qualités à une préparation spéciale (1) et surtout au sol (2), au climat et aux cépages du pays. Le département de la Marne cultive 18,000 hectares en vignes; il produit 420,000 hectolitres de vins, dont 370,000 sont transformés en 35 millions de bouteilles de vins mousseux, dont le tiers environ est exporté en Russie et en Angleterre. — La Marne (arrondissement de Reims) produit aussi les vins fins rouges de Bouzy, Mailly, Saint-Basle, Saint-Thierry, Verzy et Verzenay. — L'Aube donne les bons vins rouges des Riceys; malheureusement le bon cépage qui les produit disparaît et est remplacé par le gamay, cépage commun mais productif. — L'arrondissement de Bar-sur-Aube (dans le département de l'Aube) a le même sol et le même climat que la Basse-Bourgogne (Yonne); il cultive les mêmes cépages et produit les mêmes vins que cette contrée. — Dans la Meuse, l'arrondissement de Bar-le-Duc récolte de bons vins d'ordinaire.

§ 4. — Région de l'Est.

La région de l'Est cultive la vigne partout, mais principalement dans la Basse-Bourgogne, la Côte-d'Or, le Cha-

(1) Des soins nombreux, des soutirages, l'addition de sucre, etc., sont nécessaires pour la transformation des vins blancs de la Marne en vins mousseux.

(2) Sol argileux-siliceux-ferrugineux sur sous-sol crayeux.



lonnais, le Mâconnais, le Beaujolais et sur la côte du Rhône.

La Basse-Bourgogne (Yonne) a 38,000 hectares de vignobles qui produisent 1,500,000 hectolitres de vins ordinaires, valant 36 millions de francs; elle produit aussi pour 2 millions de francs de bons vins, parmi lesquels on cite ceux de Coulanges-la-Vineuse, la Chaînette, Irancy et les vins blancs de Châblis, si justement renommés pour leur finesse, leur parfum, leur limpidité et leurs qualités hygiéniques.

La Côte-d'Or (Haute-Bourgogne) cultive 30,000 hectares de vignes, dans l'arrondissement de Beaune surtout. Elle produit des vins exquis pour 3 millions et demi de francs et pour 34 millions de francs de vins ordinaires. La culture de la vigne est très-bien entendue et très-soignée dans ce pays, mais il est à regretter que les bons cépages y soient trop souvent remplacés par les gamays. Les principaux crus de la Côte-d'Or produisent les vins rouges de la Romanée-Conti (1), de la Romanée-Saint-Vivant, de Richebourg, Tache, Chambertin, Clos-Vougeot (2), Corton (3), Beaune, Pomard, Volnay, et les vins blancs de Montrachet et de Meursault. Les bons vins ordinaires sont ceux de Santenay, de Mercurey et de Givry.

Le Chalonnais, le Mâconnais et le Beaujolais cultivent 64,000 hectares de vignes, produisant pour 60 millions de francs d'excellents vins ordinaires de table, agréables et sains. Les meilleurs vins rouges de cette contrée sont ceux de Moulin-à-vent, des Torins (Mâconnais) et de Fleury (Beaujolais); les vins blancs de Fuissé (Beaujolais) sont très-estimés.

La côte du Rhône, c'est-à-dire les deux rives du Rhône

(1) Le clos a un hectare et demi et produit dix pièces de vin.
(2) Le clos Vougeot a 50 hectares et produit moyennement 300 pièces.
(3) Récolté dans la commune d'Aloxe.

au-dessous de Lyon, entre Condrieu et Valence, produit les excellents vins rouges de Côte-Rôtie (1), de l'Ermitage (2) et de Vérinay (Rhône); cette même contrée donne aussi les vins blancs renommés de l'Ermitage et de Saint-Péray (Ardèche), et les bons vins blancs de la Côte-Saint-André et de Condrieu.

Les autres départements de la région produisent les vins rouges de Quingey (Doubs), d'Arsures et de Salins (Jura), de Seyssel (Ain), de Saint-Jean-de-Maurienne, de Prinsens (Savoie) et de Sainte-Foy (Rhône); parmi les vins blancs, nous citerons ceux d'Arbois, de Pupillin et de Château-Châlon (Jura), de Pouilly (Nièvre) et la Clairette de la Saulce (Hautes-Alpes).

§ 5. — Région du Sud.

Aucune partie de la France n'offre un climat ni un sol plus favorable à la vigne que la région du Sud; aussi, cette culture y occupe le premier rang et le dixième de la superficie, et y produit un revenu de 375 millions de francs.

Le premier département viticole de la région du Sud est l'Hérault; il doit ce rang au climat, qui est très-favorable, aux qualités du sol et à l'activité intelligente des habitants, qui sont parvenus en beaucoup d'endroits, par suite de prodigieux efforts de travail et de persévérance, à transformer en vignobles le sol aride et stérile des Garrigues. L'Hérault a 150,000 hectares de vignes qui produisent 9 millions d'hectolitres, principalement de gros vins employés dans les coupages, des vins de bouche communs et des vins de chaudière transformés en alcools ou trois-six. Il faut ajouter que la distillation des vins a beaucoup diminué, parce qu'on tire actuellement l'alcool

(1) Récolté à Ampuis (Rhône).
(2) Coteau au Nord-Est de Tain.

surtout de la betterave et des grains. L'Hérault produit et exporte beaucoup de raisin de table. En résumé, la culture de la vigne rapporte à ce département 135 millions.

La région du Sud produit généralement, comme l'Hérault, de gros vins, mais elle donne aussi les excellents vins rouges de Châteauneuf-du-Pape, du Château-de-la-Nerthe, de Condorcet, de Vaudieu, de Côteau-Brûlé, de Sorgues, de Cadagne (Vaucluse), de Tavel, de Chusclan, de Lirac, de Tokay-Princesse (1) (Gard), de Saint-Georges-d'Orques (Hérault), de Narbonne (Aude), des Mées (Basses-Alpes), de la Gaude (Alpes-Maritimes), de la Malgue, de Bandols (Var), de Roquevaire (Bouches-du-Rhône) et de Banyuls (2) (Pyrénées-Orientales). Les bons vins blancs de la région sont : la blanquette de Limoux (Aude), la clairette de Calvisson (Gard), les vins de Cassis et de Roquevaire (Bouches-du-Rhône), et ceux de Rivesaltes (Pyrénées-Orientales). La région du Sud produit aussi des vins de liqueur renommés, parmi lesquels on cite ceux de Rivesaltes, de Malvoisie (3), de Grenache (4) et de Maccabeo (5), dans les Pyrénées-Orientales, ainsi que les vins muscats de Frontignan, de Lunel et de Maraussan, dans l'Hérault.

§ 6. — Région du Sud-Ouest.

La culture de la vigne se fait sur une grande échelle dans presque toute la région du Sud-Ouest; elle y occupe en effet 900,000 hectares et son produit est de 560 millions de francs.

La Gironde est le premier département producteur de

(1) Récolté à Saint-Gilles.

(2) Les vins de Banyuls sont appelés vins Rancio, quand ils ont une dizaine d'années et qu'ils ont pris un goût de vin vieux.

(3) Récolté à Rivesaltes.

(4) Récolté à Banyuls.

(5) Récolté à Salces.

la région et de la France. Il consacre, dans ses parties arrosées par la Garonne, la Gironde et la Dordogne (1), 150,000 hectares à la viticulture et en retire 225 millions de francs. On doit signaler la perfection des cultures de la Gironde, la bonne confection des vins, les qualités remarquables des vins supérieurs et le bon marché des vins inférieurs. Grâce à la culture perfectionnée qui est adoptée dans les vignobles de la Gironde, l'hectare de vignes y produit souvent un revenu de mille francs.

Les vins les plus renommés de la Gironde se récoltent dans le Médoc et les Graves (2); les plus estimés sont : le Château-Laffitte (3), le Château-Margaux (4), le Château-Latour (5), le Branne-Mouton (Médoc), le Haut-Brion (6) (Graves); puis viennent les vins de la Rose, de Saint-Emilion, de Saint-Julien, de Saint-Estéphe, de Pauillac et de Pessac. Les meilleurs vins blancs sont ceux de Sauternes (7), dont le cru le plus estimé est celui de Château-Yquem, puis ceux de Graves, de Château-Carbonnieux, de Haut-Barsac, de Preignac, de Langon (Graves) et de Blanquefort (Médoc).

Les vins ordinaires et communs se récoltent en abondance dans le département.

Les Charentes ont 220,000 hectares de vignobles plantés en folle-blanche, cépage principal pour la production

(1) Les terres d'alluvion qui bordent ces rivières ont été desséchées et plantées de vignes. Ces terres portent le nom de palus et quelquefois de queyries.

(2) Les Graves se trouvent sur la rive gauche de la Garonne, au Sud de Bordeaux, entre Pessac, au Nord, et Langon, au Sud. Les Petites-Graves occupent le Sud de la contrée ; le Nord porte le nom de Graves. Le sol des Graves est un mélange de gros sable et de cailloux roulés.

(3) Le cru de Château-Laffitte produit 100 tonneaux.

(4) Le cru de Château-Margaux produit 80 tonneaux.

(5) Le cru de Château-Latour produit 90 tonneaux.

(6) Le cru de Haut-Brion produit 80 tonneaux.

(7) Les vins de Sauternes se récoltent dans les Graves, sur les coteaux qui bordent la vallée inférieure du Ciron.

des vins destinés à être transformés en eau-de-vie. En effet, presque tous les vins récoltés dans ces deux départements sont distillés. Cette contrée, surtout le pays compris entre Saintes, Jonzac et Jarnac, produit les meilleures eaux-de-vie du monde; elles sont connues sous le nom d'eau-de-vie de Cognac, parce que c'est dans les cantons de Cognac et de Segonzac que se fabriquent les plus parfaites (1).

Un autre centre important de production d'eau-de-vie est le département du Gers (Armagnac), dont les produits, quoique excellents, sont cependant inférieurs à ceux des Charentes. La Dordogne (Périgord) convertit aussi une partie de ses vins en eaux-de-vie. En résumé, la région produit environ 550,000 hectolitres d'eaux-de-vie, recherchées jusqu'à présent dans le monde entier. Malheureusement, on veut aujourd'hui des eaux-de-vie à 60 et 70 degrés (2); à ces degrés l'eau-de-vie perd ses qualités hygiéniques, sa saveur et la délicatesse de son parfum; mais le commerce tient à ces hauts degrés pour fabriquer un mélange composé de ces eaux-de-vie avec des esprits de betterave et de grains, et coupé avec de l'eau jusqu'à réduction à 50 degrés. Il y a danger de voir disparaître un des produits spéciaux de l'agriculture française, recherché dans le monde entier, et de le voir remplacé par un produit commercial, malsain et sans valeur.

Les autres départements de la région fournissent en général des vins à la consommation locale, mais ils donnent aussi quelques vins estimés. Nous nommerons les vins rouges et blancs de Jurançon, les vins de Gan et de Vicbille (Basses-Pyrénées), les vins rouges de Madiran, les vins blancs de Peyriguère (Hautes-Pyrénées), les vins blancs liquoreux de Clairac et de Buzet (Lot-et-Garonne),

(1) On appelle fine-champagne les meilleures eaux-de-vie de Cognac.
(2) Les bonnes eaux-de-vie sont de 48 à 52 degrés.

les vins blancs de Gaillac (Tarn), les vins rouges et blancs de Bergerac (Dordogne), dont le meilleur, parmi les vins blancs, est le Monbazillac. Le Lot récolte de bons vins rouges d'ordinaire, qui sont trop peu connus et trop peu estimés par le commerce.

Le Tarn-et-Garonne, aux environs de Montauban, se livre à la culture du chasselas et produit un raisin de table excellent. Le chasselas du Quercy (Lot) est également fort bon.

§ 7. — Région du centre.

La vigne est cultivée dans les pays de plaines de la région du centre, mais le froid s'oppose à sa culture sur les parties élevées du plateau central (Creuse, Haute-Vienne, Cantal, Lozère et parties du Puy-de-Dôme et de la Haute-Loire).

Après les grands vins blancs de Saint-Péray (Ardèche), que nous avons mentionnés en parlant de la côte du Rhône (page 46), et ceux de Château-Grillet (Loire), la région du centre ne produit guère que de bons vins rouges de consommation, dans le Sancerrois et la Limagne, à Tournon (Ardèche), à Baume et à Cornas (Loire), quelques bons vins blancs, tels que ceux de Sancerre (Cher), Corent (Limagne), Saint-Jean ou Cotillon (Ardèche), et des vins communs pour la consommation locale.

La Sologne pourrait cultiver plus de 100,000 hectares propres à la vigne et qui ne donnent que de pauvres céréales ou qui sont couverts de bruyères. Le climat et le sol de la Sologne sont en effet très-favorables à la viticulture, et la bonté des vins blancs de Romorantin prouve combien la plantation des vignes pourrait se développer dans cette contrée. Les vins blancs de la Sologne servent à faire une eau-de-vie recherchée pour la fabrication des liqueurs.

§ 8. — Région de l'Ouest.

La région de l'Ouest ne cultive pas la vigne dans les quatre départements du Finistère, des Côtes-du-Nord, du Morbihan et d'Ille-et-Vilaine. La principale contrée viticole de la région est l'Anjou (Maine-et-Loire; on y récolte les excellents vins rouges du clos des Cordeliers (à Champigny, près Saumur), de la Coulée (1) de Serrant (environs d'Angers), et les bons vins blancs des Rotissants, de la Perrière, du Grand et du Petit-Morin, des Poilleux et des Clos-Morains, aux environs de Saumur. Ailleurs on ne récolte que des vins de consommation sur place.

Nous ajouterons ici, pour compléter la géographie de la vigne en France, la liste des cépages qui produisent nos différents vins.

Bourgogne. Les grands vins rouges de la Côte-d'Or sont produits par le pineau noir; les grands vins blancs de la Côte-d'Or et ceux de Chablis, par le pineau blanc. — Le trousseau est le principal cépage de la Basse-Bourgogne.

Bordelais. Les meilleurs vins rouges du Médoc et des Graves sont produits par le carbenet-sauvignon, le malbeck, le merlot et le verdot. Les bons crus des Graves sont plantés en sémillon blanc, sauvignon blanc, rochalin, blanquette et muscadelle.

Champagne. Les vins blancs de la Marne qui servent à faire le champagne mousseux sont produits par le pineau noirien, le plant-vert-doré, les gouais noir et blanc, les muscats blanc et noir.

Côte du Rhône. Les crus de Côte-Rotie et de Condrieu sont plantés en sérine noire et en vionnier blanc; ceux de Saint-Péray en grosse et en petite roussette; l'Ermitage

(1) Coulée, dans l'Anjou, est le nom que portent les vallées.

rouge est donné par la syra; l'Ermitage blanc par la marsanne et la roussanne.

Midi. Les gros vins du midi sont produits par l'aramon, le téret-bouret, le morved, l'uliade et le picpoule noir.

Cher. Les gros vins du Cher sont le produit de plusieurs cépages, dont le principal est le teinturier noir.

Il faut dire, pour terminer ce chapitre, que le vinaigre se fait avec les vins blancs de la Loire-Inférieure, du Saumurois, de la Vienne, du Loiret, de la Sologne, des Charentes et de la Gironde. Orléans est un des principaux centres de fabrication.

§ 9. — Cidre et bière.

Le cidre est le jus fermenté de la pomme. Le poiré est le jus fermenté de la poire, qui donne un cidre inférieur à celui de la pomme. Le cidre remplace le vin dans une partie des contrées auxquelles le climat ne permet pas de cultiver la vigne.

Treize départements cultivent en grand les pommiers et poiriers à cidre; ces départements sont : le Calvados (dans le pays d'Auge surtout), la Manche, l'Orne, l'Eure, la Seine-Inférieure, les Côtes-du-Nord, l'Ille-et-Villaine, le Morbihan, la Sarthe, l'Oise, Seine-et-Oise, l'Aisne et la Somme. Vingt-trois autres départements fabriquent du cidre, mais en petite quantité.

On compte plus de cent variétés de pommiers à cidre, donnant des fruits doux, amers ou acides; parmi les plus répandues on peut citer la pomme rouge-bruyère, la pomme de Bédon, la peau de vache, la pomme marin-anfray, la pomme doux-évêque, la pomme coqueret, la fréquin, la pomme gaudron et la douce-amère. Les arbres à cidre se plantent le long des chemins, en bordure dans les champs et dans les prairies; ils ne gênent pas les autres cultures et n'exigent presque aucun soin. La

récolte du cidre est très-variable ; il y a des années où la France produit 12 millions d'hectolitres et d'autres 3 millions seulement. Les prix varient de 10 à 20 francs l'hectolitre ; il y a donc là un revenu qui varie de 60 à 120 millions de francs, suivant la rareté ou l'abondance des fruits.

Quant à la bière, il suffira de dire ici qu'elle est la boisson de consommation générale dans les départements du Nord, du Pas-de-Calais et des Ardennes.

CHAPITRE V.

ARBORICULTURE ET HORTICULTURE.

§ 1. — Les fruits.

Par sa situation au centre de l'Europe, la nature et la configuration de son sol, l'abondance de ses eaux, la douceur, l'égalité et la variété de son climat, la France se trouve dans les conditions les plus favorables pour la production des fruits qui fournissent, comme on le sait, un aliment agréable et salutaire. La consommation et l'exportation des fruits augmentent sans cesse; aussi la culture des arbres fruitiers a-t-elle pris depuis 1835 une extension considérable due en grande partie au développement des voies de communication rapide, qui permettent d'exporter les fruits sur les principaux centres de consommation (Paris, Londres, Saint-Pétersbourg). La culture des fruits a reçu en même temps des perfectionnements importants ; les variétés ont été améliorées ; les procédés de culture et les méthodes pour la taille ont fait de véritables progrès.

Beaucoup de localités cultivent en grand certains arbres fruitiers, et leurs produits donnent lieu à un commerce

fort étendu avec Paris, l'Angleterre et la Russie. Les principales régions fruitières sont : l'Anjou et la Touraine, qui expédient dans le Nord de l'Europe des poires de luxe (1) ; le Bordelais (2) ; la Bourgogne ; la Brie ; la vallée de la Garonne, entre Toulouse et Bordeaux ; le Bas-Languedoc ; la Limagne ; les environs de Paris ; la Provence ; la vallée de la Seine-Inférieure et le Roussillon. Les arbres fruitiers cultivés dans ces régions sont :

L'*abricotier*, dans l'Agénais, l'Anjou, le Bordelais (pour Paris), le Gard, la Limagne (pour la fabrication des pâtes de Clermont), le Roussillon, les environs de Toulon et d'Avignon (pour Paris), la partie de Seine-et-Oise comprise entre Triel et Meulan.

L'*amandier*, dans l'Agénais, l'Aveyron, le Bordelais, la vallée de la Garonne entre Toulouse et Bordeaux, le Bas-Languedoc, le Roussillon et surtout la Provence et Vaucluse.

Le *câprier*, dans la Provence, à Ollioules, Cuges, Roquevaire et Hyères ; ces contrées fournissent les meilleures câpres (3) du monde. On les confit à Roquevaire.

Le *cerisier*, dans le Bordelais, la Brie, le Gard, la Limagne, l'arrondissement de Sainte-Menehould (pour Paris), le Morvan, les environs de Paris, Montmorency surtout (pour Paris et l'Angleterre), la Picardie (pour l'Angleterre) la partie septentrionale de la Haute-Saône (4), la Haute-Savoie aux environs d'Evian, la vallée de la basse Seine (pour Paris et l'Angleterre), l'Yonne, à Saint-Bris surtout (pour Paris).

Le *citronnier*, en Corse.

---

(1) Dont quelques-unes se vendent en hiver 8 ou 10 francs pièce.

(2) Le Bordelais expédie plus de deux millions de kilogrammes de fruits à Londres et à Saint-Pétersbourg.

(3) Les câpres sont les boutons à fleurs du câprier et non pas ses fruits.

(4) Les cantons de Luxeuil, de Fougerolles et de Valdajot cultivent le cerisier pour la fabrication du kirsch.

Le *cognassier*, dans le Gard, la Provence, l'Orléanais, la vallée de la Garonne, dans le Tarn et aux environs de Paris. Ses fruits servent surtout à faire la confiture appelée le cotignac.

L'*épine-vinette*, à Chanceaux, près Dijon, où l'on en fait des confitures renommées.

Le *figuier*, dans l'Agénais, le Bordelais (pour Paris), le Finistère, le Bas-Languedoc, le littoral de la Provence, le Rhône, le Roussillon, Vaucluse, la Touraine, les environs de Toulouse et Argenteuil près Paris.

Le *grenadier*, dans le Bas-Languedoc et sur le littoral de la Provence.

Le *groseillier*, le *cassissier* et le *framboisier*, dans les environs de Bar-le-Duc, de Dijon, de Lyon, d'Orléans et de Paris. Romainville, Verrières, la Celle-Saint-Cloud et Bougival cultivent en grand le groseillier et le framboisier.

Le *merisier*, dans la vallée de la Loue, entre Mouthier et Quingey (département du Doubs). Ses fruits servent à la fabrication du kirsch.

Le *noisetier*, dans le Bordelais, à Marseille, en Normandie, dans la Picardie, le Roussillon (arrondissement de Céret). Le Var cultive en grand l'aveline blanche ronde pour ses fruits secs.

Le *noyer*, dans l'Allier, l'Ardèche, la Corrèze, la Loire, la Lozère, le Puy-de-Dôme, la Charente, la Dordogne, la Sarthe, Maine-et-Loire, la Vienne et les Deux-Sèvres, la Bourgogne, la Franche-Comté, le Grésivaudan et la Picardie. — Le noyer donne des fruits que l'on mange verts ou secs, de l'huile et un beau bois d'ébénisterie. — Les meilleures noix de table sont les mayettes du Grésivaudan et les noix du Puy-de-Dôme, de la Dordogne (Périgord), du Cher, de la Sarthe et des Deux-Sèvres. On en exporte beaucoup en Égypte, en Italie et en Espagne.

L'*oranger*, aux environs d'Hyères, de Cannes et de Nice.

Le *pêcher*, dans tout le midi pyrénéen, de Bordeaux à Perpignan, surtout dans le Roussillon (1), le Toulousan et le Bas-Languedoc, dans le département de Vaucluse, les parties irriguées des Bouches-du-Rhône et du Var, dans l'Angoumois, le Lyonnais, le Mâconnais, la Touraine et aux environs de Paris. Montreuil, Bagnolet, Charonne et Vincennes produisent d'excellentes pêches pour Paris, Londres et l'Europe septentrionale (2).

Le *pistachier* est un peu cultivé dans le Var et l'Hérault.

Les *poiriers* et les *pommiers* sont cultivés en grand dans l'Anjou, le Bordelais, la Bourgogne, la Brie, le Cher, la Franche-Comté, le Gard, l'Isère, la Limagne, la Lorraine, le Lyonnais, le Maine, l'arrondissement de Sainte-Menehould, le Morvan, la Normandie, l'Orléanais, la Picardie, le Roussillon, le Toulousan et la Touraine. Presque tous ces pays envoient des pommes et des poires à Paris et quelques-uns, l'Anjou, la Normandie, l'Orléanais, la Picardie, etc., en expédient en Angleterre.

Le *prunier*, dans l'Anjou, l'Armagnac, le Bordelais et l'Agénais, la Franche-Comté, le Bas-Languedoc, la Lorraine, l'arrondissement de Sainte-Menehould, la Haute-Marne, les environs de Nantes, de Troyes et de Paris, l'Orléanais et le Roussillon.

Le *raisin de table* est récolté à Thomery, Champagne (Seine-et-Marne), Conflans-Sainte-Honorine (Seine-et-Oise), Baroville (3) (Aube), Pouilly, Romans, Saint-Péray, dans la partie Sud-Est du Var, dans l'Hérault, le Toulousan, à Montauban, dans le Lot-et-Garonne (Puercy), le Bordelais et dans la vallée de la Loire, entre Orléans

(1) Qui produit la pêche pavie et la persèque.

(2) Les belles pêches de Montreuil se vendent à Saint-Pétersbourg de 8 à 10 francs la pièce.

(3) On appelle le chasselas de Baroville le chasselas de Bar-sur-Aube.

et Angers. — La vigne pour raisins secs est cultivée à Roquevaire.

Une partie des fruits se consomme à l'état sec ou confit. La Provence produit beaucoup d'amandes sèches pour la confiserie ou la table; c'est Aix qui est le centre de ce commerce. Le même pays produit aussi beaucoup de figues sèches dites de Marseille (1) et de raisin sec (2). — L'Agénais (Agen, Clairac, Ente et Tonneins), Brignolles, l'arrondissement de Digne, la Lorraine et la Touraine font sécher beaucoup de prunes et les vendent sèches; l'Agénais expédie en Russie pour 6 millions de francs de pruneaux. — Les poires tapées se font à Saumur, au Mans et à Montdoubleau. — Les pâtes d'abricot de Clermont sont justement renommées. — Le Var produit les avelines ou noisettes pour la confiserie et la table. — Les cerises confites de Vichy se font avec les fruits des cerisiers de la Limagne. — Le coing sert surtout à faire les pâtes de Gênes et la confiture ou pâte appelée le cotignac.

Les arbres fruitiers donnent un revenu d'au moins cent vingt millions de francs, sans compter le produit des pommiers à cidre (voy. p. 54).

§ 2. — Les châtaigniers (3).

Le châtaignier, qui craint les froids rigoureux, ne fructifie abondamment que dans la région de la vigne. Les châtaigneraies occupent 560,000 hectares et produisent plus de 7 millions d'hectolitres de fruits valant de 13 à 14 millions de francs. Il existe de nombreuses variétés du châtaignier ; les meilleures sont : la dauphinoise, la paradone et le nouzillat; cette dernière est principalement cultivée aux environs de Château-du-Loir, en Poitou et

---

(1) Les meilleures sont celles d'Ollioules.
(2) C'est Roquevaire qui est le centre de cette production.
(3) Voy. la carte agricole n° 17.



en Touraine. Les plus beaux marrons sont ceux des montagnes des Maures, connus sous le nom de marrons du Luc, les marrons de Lyon, récoltés dans les communes de Loire et de Saint-Romain (Rhône), enfin ceux du Vivarais et du Dauphiné. Ces marrons de choix sont en général consommés dans les villes, rôtis ou glacés; mais la culture du châtaignier présente un intérêt plus sérieux, car son fruit sert encore de nourriture principale aux populations pauvres de la Corse et du centre de la France, dans le Limousin, l'Auvergne, le Vivarais et le Gévaudan; et cependant quatre kilogrammes de châtaignes sont à peine l'équivalent d'un kilogramme de pain blanc.

Les provinces où l'on cultive en grand le châtaignier sont : l'Angoumois, le Périgord, le Limousin, l'Auvergne, le Vivarais, le Gévaudan, le Bas-Languedoc, le Rouergue, le Quercy, le Béarn, le Var et la Corse.

Le bois du châtaignier est bon pour la charpente et se conserve très-bien dans l'humidité; c'est le bois qui convient le mieux pour la fabrication des cercles de tonneaux.

§ 3. — **Les mûriers** (1).

Le mûrier, dont la feuille nourrit le ver à soie, est venu d'Italie en France. Le premier arbre de cette espèce fut planté en 1494, à Allan près de Montélimar, par Guy-Pape de Saint-Auban, seigneur d'Allan. Trente millions de mûriers descendent de l'arbre d'Allan (2) et couvrent actuellement 54,000 hectares dans les bassins du Rhône et de la Garonne. — Les départements qui renferment le plus de mûriers sont ceux de l'Ardèche, de la Lozère, du Gard, de l'Hérault, des Bouches-du-Rhône, du Var, des Alpes-Maritimes, des Basses-Alpes, de la Drôme et de l'Isère. La Savoie, les Hautes-Alpes, l'Ain, le Rhône, Saône-

(1) Voy. la carte agricole n° 15.
(2) Il existait encore au commencement de ce siècle.

et-Loire, la Haute-Saône, le Roussillon, l'Aude, la Haute-Garonne, le Tarn, l'Aveyron, Tarn-et-Garonne, le Lot, la Dordogne, la Corrèze, la Haute-Loire, la Loire et Indre-et-Loire cultivent aussi le mûrier, mais en petite quantité. En 1862, les mûriers produisaient 6 millions de quintaux métriques de feuilles, valant 29 millions et demi de francs; malheureusement la maladie des vers à soie a diminué depuis 1855 la culture du mûrier et la production de la soie. En 1853, nos départements produisaient 26 millions de kilogrammes de cocons, valant 117 millions de francs; c'était le dixième de la quantité totale produite dans le monde entier; aujourd'hui la production des cocons est de 7 à 8 millions de kilogrammes, valant environ 60 millions de francs (1).

§ 4. — Les oliviers (2).

L'olivier, apporté d'Orient par les Grecs qui fondèrent Marseille, est cultivé seulement dans la région méditerranéenne, surtout dans le Var, les Bouches-du-Rhône, le Gard et l'Hérault. Il occupe 120,000 hectares et produit 250,000 hectolitres d'huile d'une valeur d'environ 30 millions de francs.

§ 5. — Les truffes.

La vraie truffe noire est une production essentiellement française (3). C'est un champignon souterrain qui croît dans le voisinage du chevelu des racines de certains arbres, principalement du chêne-yeuse et du chêne-pubescent ou chêne gris; on la trouve aussi au pied des noisetiers, du genévrier, du charme et du pin d'Alep (4). Les

(1) Aujourd'hui le ver à soie élevé en France provient surtout de graines (exactement d'œufs) venant de la Chine et du Japon.

(2) Voy. la carte agricole n° 18.

(3) Bien qu'on trouve çà et là des truffes en Italie, en Grèce, en Espagne, en Allemagne et en Angleterre.

(4) On n'a jamais pu jusqu'ici surprendre la moindre adhérence pa-

sols où on la rencontre sont les terres sèches et calcaires (surtout oolithiques). — La truffe pourrait être cultivée dans toutes les contrées calcaires à climat doux, dans les garrigues du midi surtout ; pour cela, il faudrait y semer du gland, les reboiser, et le profit serait double.

On connaît diverses variétés de truffes. La principale est la truffe noire, que l'on trouve (1) surtout dans la Dordogne (Périgord), le département de Vaucluse, les Basses-Alpes, le Lot et la Drôme; on en récolte aussi dans l'Ardèche, l'Aveyron, les Bouches-du-Rhône, la Charente, le Cher, la Corrèze, la Côte-d'Or, l'Hérault, Lot-et-Garonne, la Haute-Marne, Seine-et-Oise (Étampes), le Tarn, Tarn-et-Garonne, le Var et la Vienne. Les plus belles se récoltent à Salignac (Dordogne) ; les plus parfumées à Cressenssac (Lot). La production est d'environ un million de kilogrammes, valant environ 15 millions de francs, dont on exporte le dixième (2).

Les autres variétés de truffes sont : la truffe musquée (Périgord, Provence), la truffe rousse (Poitou, Haute-Marne, Bourgogne), la truffe fouine, d'une odeur peu agréable (Normandie, Champagne, Bourgogne, Angleterre, Allemagne), la truffe blanche d'été (Poitou, Bourgogne, Dauphiné, Provence), la truffe blanche d'hiver (Périgord, Languedoc, Dauphiné, Provence), la truffe grise ou truffe à l'ail (Provence, Piémont), la truffe musquée de la Drôme (Dauphiné, Poitou, Périgord, Provence). Ces diverses variétés sont consommées dans les pays de production, et les deux premières sont le plus souvent mêlées avec de vraies truffes noires, au milieu desquelles elles se vendent pour des truffes de Périgord.

---

rasite entre la truffe ou son mycelium et les racines vivantes des arbres voisins; elle n'est donc pas produite par ces arbres.

(1) Les truffes sont trouvées et récoltées par des porcs et surtout par des chiens dressés à cette chasse.

(2) Quoique toutes ces truffes ne viennent pas du Périgord, le commerce les appelle toutes truffes du Périgord.

§ 6. — Les pépinières.

Les pépinières, où l'on élève de jeunes arbres, ont pris de grands développements en même temps que la culture des arbres à fruits et le goût des plantations se développaient eux-mêmes. Les pépinières produisent des arbres fruitiers, des arbres d'ornement (1) et des arbres d'alignement (2), qui servent à planter les routes, les avenues, les promenades et les quais.

Les grandes pépinières sont : à Angers et aux Ponts-de-Cé (arbres fruitiers et d'ornement) ; à Nantes (arbres d'ornement) ; à Bayeux, Lisieux et Argentan (arbres d'ornement, conifères et plants d'arbres fruitiers) ; à Vitry-sur-Seine, Fontenay-aux-Roses et Bougival (arbres d'ornement, d'alignement et arbres fruitiers); à Troyes (arbres fruitiers et conifères pour le boisement de la Champagne) ; à Annonay et Bourg-Argental (arbres fruitiers et d'ornement, conifères, châtaigniers et mûriers); à Tarascon (arbres d'ornement et d'alignement, arbres fruitiers, principalement le figuier) ; Tarascon fait un grand

(1) Les principaux sont : le catalpa, le merisier, le faux-ébénier, le frêne-pleureur, le févier, le tulipier, le magnolier, le paulownia, le pavia, le peuplier du lac Ontario, le peuplier argenté, le peuplier-pleureur, le chêne d'Amérique, le saule-pleureur, le sorbier des oiseaux, le sophora du Japon, le tilleul à feuilles argentées, le virgilia lutea, etc. ; parmi les Conifères : le genévrier de Virginie, le cyprès de l'Hymalaya, le thuya, le cryptomeria du Japon, le cyprès distique ou de la Louisiane, le cèdre du Liban, le cèdre de l'Atlas, le cèdre de l'Inde ou deodora, le sapin baumier, le sapin noble, l'abies pin sapo, le sapin argenté, l'épicea commun, l'abies morinda, le sapin du Canada, le pin d'Autriche, le pin du Lord et un très-grand nombre d'arbustes d'ornements.

(2) Les principales espèces d'arbres d'alignement sont : l'orme, le platane, l'érable, le sycomore, le marronnier d'Inde, le peuplier d'Italie, le peuplier suisse, le tilleul, l'épicea blanc ou sapinette blanche, l'acacia robinier et l'ailanthe ou faux vernis du Japon. — Cette dernière espèce a acquis un nouvel intérêt depuis l'acclimatation du ver à soie chinois et japonais, qui se nourrit de ses feuilles, s'élève en plein air, donne deux récoltes par année et produit une bonne soie.

commerce d'arbres avec l'Espagne ; à Montpellier (arbres d'ornement et mûriers) et à Bordeaux (arbres de toutes sortes).

§ 7. — La culture des légumes.

La culture des légumes occupe 700,000 hectares et produit 550 millions de francs. Elle fournit les légumes et deux espèces de fruits, les fraises et les melons.

Les principaux centres de culture des légumes, sont : Paris et sa banlieue, où l'on compte 1250 jardins maraîchers ; les départements de Seine-et-Oise, de Seine-et-Marne, de l'Oise et d'Eure-et-Loir, qui cultivent pour la consommation parisienne (1) ; — les hortillons d'Amiens (2), qui vendent leurs produits à l'Angleterre ; — le littoral de la Manche, dont les légumes sont expédiés à Paris et en Angleterre ; — le Bordelais, qui expédie aussi à Paris et en Angleterre ses produits ; — la vallée de la Loire entre Orléans et Angers ; — l'arrondissement de Laon, les environs de Niort, de Montauban, le département de Vaucluse, le Roussillon et les environs des grandes villes telles que Lyon, Marseille, Toulouse, etc., pour la consommation locale.

Ajoutons que la Provence, le Bordelais, Tours et l'Algérie récoltent dès la fin de l'hiver et au commencement du printemps des artichauts, des pommes de terre, des pois, des fèves, etc., et envoient ces légumes de primeur à Paris et en Angleterre.

La culture des légumes a pris ses développements les plus considérables à Paris et dans les départements voisins ; généralement chaque localité de ce centre produit

(1) Paris consomme environ 150 millions de kilogrammes de légumes frais, secs, conservés et de primeur, valant au moins de 30 à 40 millions de francs.

(2) Anciennes tourbières abandonnées et desséchées par de nombreux canaux.



spécialement un légume. Ainsi dans le département de la Seine : Argenteuil, Épinay, Ermant, Sannois, Saint-Gratien et Saint-Ouen cultivent les asperges ; — Charenton, le potiron ; — Clamart, les petits pois et les fraises ; — Fontenay-aux-Roses, les fraises ; — Montreuil, le chou de Bruxelles et la chicorée sauvage (1). Au contraire, Bagnolet, Bondy, Pantin, Saint-Denis et les Vertus cultivent tous les légumes à la fois. Les marais de Paris produisent les salades et les herbes pour l'assaisonnement, l'épinard, l'oseille, le radis, le céleri, le poireau, le cardon, les melons, les haricots verts et les tomates.

Deux cultures, celles du cresson et des champignons, se font sur une très-grande échelle aux environs de Paris. Les principales cressonnières se trouvent à Saint-Denis, Enghien, Saint-Gratien, Écouen, Bellefontaine, Luzarches, Sacy-le-Grand et à Saint-Léonard, dans la vallée de la Nonette, entre Senlis et Chantilly. — La culture des champignons se fait en grand dans les carrières calcaires de Bougival, de Châville, de Frépillon (près Méry-sur-Oise), de Gentilly, de Meudon, de Montrouge et de Triel ; les champignons de ces localités alimentent la consommation parisienne et servent à la fabrication des champignons de conserve dont on exporte de grandes quantités en Angleterre.

Dans le département de Seine-et-Oise, Arpajon et Longjumeau produisent des haricots verts ; — Chatou et Freneuse, des navets ; — Chambourcy, de magnifiques choux-fleurs ; — Croissy, des pois, des navets et des carottes ; — Écouen, des asperges et des artichauts ; — Étampes, des artichauts, des choux et des choux-fleurs ; — Gonesse, des asperges, des artichauts, des choux et des carottes ; — Pontoise, des choux et des haricots frais ; — Versailles et Chevreuse,

(1) Montreuil produit 1 million de bottes de barbe-de-capucin à 15 centimes.

des légumes de toute espèce. — Limours est un grand centre de production et de commerce de graines de légumes.

Dans le département de Seine-et-Marne, Coulommiers cultive les melons ; — Crécy, d'excellentes carottes ; — Meaux, les asperges, les salsifis, le céleri et les cornichons ; — La Ferté-sous-Jouarre et Lagny produisent toutes sortes de légumes.

Dans le département de l'Oise, Compiègne produit tous les légumes ; — Clermont et Liancourt, des haricots ; — Pont-Sainte-Maxence, des oignons ; — Senlis, l'artichaut et le cresson ; — Villers-Cotterets, l'artichaut. — Le département d'Eure-et-Loir récolte à Chartres des artichauts, des haricots et des oignons ; — à Dreux, des pois ; — à Épernon, des melons.

Les hortillons d'Amiens produisent surtout des artichauts que l'on exporte en Angleterre, et des carottes.

Après le rayon de Paris, le littoral de la Manche est le centre le plus important de production de légumes, destinés à la consommation anglaise et aussi à celle de Paris. Les points principaux de culture et d'exportation sont : Dunkerque, Saint-Omer, Amiens, Boulogne (fraises), Honfleur (melons), les mielles du Cotentin, Avranches, Saint-Pol-de-Léon et Roscoff (fraises, choux-fleurs et artichauts), et Brest, qui expédie aussi des fraises et des artichauts.

Le Bordelais produit en grand les artichauts, les haricots verts, frais et secs, les petits pois, les tomates et les fraises, et les expédie en Angleterre et à Paris.

Nous allons présenter sous forme de tableau, ce qu'il y a encore à dire sur la culture des légumes dans le reste de la France. Les principaux centres de production sont : pour les *artichauts :* Angers, Béziers, Laon, Marseille, Montauban, Montpellier, Niort, Tours et le Roussillon.

— Pour les *asperges :* Auxonne, Avignon, Chinon, la Haute-Garonne, Léry (Eure), Laon, Marchiennes, Orléans, Vendôme et le Roussillon; — pour les *aubergines :* Avignon, Lyon, Marseille, Montpellier, Nîmes et le Roussillon; — pour les *champignons :* Loches; — pour les *choux-fleurs :* l'Anjou et la Touraine; — pour les *fèves de marais* ou *gourganes :* la vallée de la Loire, entre Orléans et Nantes (1), et le Roussillon; — pour les *fraises :* Angers, Avignon, Hyères, Mâcon, Orléans et Toulon; — pour les *haricots verts :* Marseille et Perpignan; — pour les *haricots secs :* le Bigorre, la Basse-Bourgogne, Châlons, Dunkerque, Lille, la vallée de la Loire entre Orléans et Nantes, le Marais vendéen, Moulins, Nevers, Niort, le Noyonnais, la vallée de la Seine maritime, le Soissonnais et Troyes; — pour les *lentilles :* la Bourgogne, la Bretagne, Gaillon, la Lorraine et la Picardie; cette dernière contrée produit les lentilles à la reine; — pour les *melons :* Angers, Cavaillon (2), Honfleur, Lyon, Orléans et le Roussillon; — pour les *oignons :* Cambrai, la Picardie, Nîmes, Niort, Toulouse et le Finistère; — pour les *pois secs :* Dunkerque, Lille, la Lorraine, la Normandie, la Picardie, le Poitou, Saint-Brieuc, l'Yonne et le Roussillon; — pour les *tomates :* Avignon, Marseille, Nîmes et le Roussillon.

Plusieurs légumes (petits pois, haricots verts, haricots frais, asperges, artichauts, etc.) servent à faire des conserves que l'on mange en hiver; Nantes, le Mans et Chinon exploitent en grand cette industrie.

---

(1) Les gourganes et les haricots récoltés dans la vallée de la Loire sont surtout consommés par les matelots.

(2) Cavaillon produit 5 millions et demi de melons rouges et verts, et de pastèques, valant de 12 à 1500 mille francs; on en expédie beaucoup en Angleterre.

§ 8. — La culture des fleurs.

On cultive les fleurs pour l'ornement des jardins, la décoration des appartements, des tables et des tombes, pour la confection des bouquets et pour la parfumerie. Les principaux centres de culture des fleurs pour l'ornement sont : Paris, Versailles, Rouen, Lille, Lyon, Provins, Brie-Comte-Robert, Nice, Sérignac près d'Agen et le Var.

Paris, Versailles, Rouen, Lille et Lyon cultivent toutes les fleurs; Provins et Brie-Comte-Robert s'adonnent exclusivement au rosier, qui a de très-nombreuses variétés; Nice expédie des fleurs et des bouquets à toute l'Europe, principalement en hiver; Sérignac cultive en grand la violette de Parme et envoie ses produits à Londres et à Liverpool; le Var cultive en grand l'immortelle.

La culture des fleurs destinées à la fabrication des essences, des extraits et des parfums se fait en grand à Grasse, Antibes, Cannes et Nice. Des champs entiers sont couverts d'héliotropes, de cassies, de tubéreuses, de violettes de Parme, de jasmins, de rosiers et de géranium-rosats. On cultive aussi dans cette région le bigaradier, espèce d'oranger, dont les fleurs et surtout les feuilles servent à la fabrication de l'essence de néroli et de l'eau de fleur d'orange.

CHAPITRE VI.

LES FORÊTS.

Le sol forestier occupe 8,685,000 hectares (1), c'est-à-dire le sixième du territoire de la France.

Les principales essences de nos forêts sont : le chêne rouvre, le chêne pédonculé, le chêne tauzin ou chêne noir, le chêne yeuse, le chêne kermès (2), — le hêtre, le charme, le frêne, l'orme, le bouleau, le tilleul, — les trembles, les aulnes, les saules, — le chêne-liége et le chêne occidental (3), — le pin maritime, le pin sylvestre, le pin à crochets, le pin laricio, le sapin, l'épicea et le mélèze.

Les régions les plus boisées de la France sont celles du Nord-Est, de l'Est et des Pyrénées, et les grandes masses forestières se rencontrent dans les Vosges, l'Ardenne, qui envoie du bois à Paris, l'Argonne, le Bassigny (Haute-Marne), le Jura, la Côte-d'Or, le Morvan, qui fournit Paris de bois de chauffage, l'Autunois, les Alpes du Dauphiné et quelques parties des Pyrénées, c'est-à-dire sur les parties montueuses de la France.

Il faut encore nommer : 1° le bassin de Paris, où l'on rencontre les grandes forêts de Compiègne, Halatte, Ermenonville, Chantilly, Rets ou Villers-Cotterets, Saint-Germain, Rambouillet, Sénart, Fontainebleau, Orléans, Breteuil, Bellême, etc. ; — 2° dans le bassin de Bordeaux, une grande zone forestière qui s'étend de Niort et de Ro-

(1) 350,530 hectares de nos plus belles forêts des Vosges et de l'Alsace ont été cédés à l'Allemagne par le traité de 1871.

(2) Le chêne forme à lui seul l'essence de 4 millions d'hectares.

(3) Espèce confondue avec la précédente et qui donne des produits similaires. Le chêne occidental se trouve dans la région du Sud-Ouest ; le chêne-liége, dans la région du Sud.

chefort à Montauban et Cahors, et les pignadas (1) des Landes.

On peut citer parmi les parties les moins boisées, la Bretagne, la Normandie, le plateau central, où beaucoup de landes sont couvertes de broussailles, ce qui ferait croire à tort que le sol boisé y est encore considérable, tandis que les lambeaux des anciennes forêts ne se retrouvent que sur les versants des grandes vallées de l'Allier et de la Loire, et sur quelques parties des Cévennes. Enfin viennent les régions complétement déboisées, telles que certaines parties des Pyrénées, les Alpes de Provence, la Sologne, la Brenne et les savarts de la Champagne.

Il est à remarquer que les contrées riches, agricoles et industrielles sont restées forestières, par exemple le bassin de Paris et celui de Bordeaux, le Bassigny, etc., tandis que les contrées pauvres, sans agriculture et sans industrie, telles que la Bretagne et le plateau central, sont les moins boisées; les forêts y ont disparu devant l'ignorance et l'insouciance des populations ou par le pâturage immodéré des chèvres et des moutons.

La Gaule était autrefois couverte presque tout entière par d'immenses forêts et des marais; les marais ont disparu comme les forêts, et il ne reste que les débris de ces dernières. Les causes principales du déboisement ont été les besoins de l'agriculture et l'augmentation de la population, qui ont exigé sans cesse une plus grande étendue de terres de labour; les dévastations causées par les révolutions, par les guerres et surtout par l'ignorance et l'incurie des propriétaires; par les ravages des troupeaux; enfin par le morcellement de la propriété, la grande propriété pouvant seule conserver les forêts.

Les mêmes essences ne se trouvent pas dans toutes les

(1) Bois de pins maritimes.

régions de la France, et dans la même région elles varient suivant l'altitude. On divise donc la France en trois grandes régions forestières (1) : la région méridionale, la région septentrionale et les montagnes.

La région méridionale, qui se compose des parties basses de la Provence, du Languedoc, du Roussillon, de la Gascogne et du Béarn, et du littoral de l'Atlantique jusqu'à la Loire, comprenant le Bordelais, l'Aunis, la Saintonge et la Vendée, a une végétation forestière très-différente de celle des deux autres régions. Les essences dominantes sont le chêne vert ou yeuse, le chêne-liége et le chêne occidental, le pin pignon ou pin doux, dont on mange les amandes ou pignons, le pin maritime, le pin d'Alep, qui croît sur les pentes les plus arides, le buis, le saule blanc, le micocoulier et le sumac. — Les forêts de la Corse sont peuplées de chênes rouvre, de chênes yeuse, de hêtres, de châtaigniers, de sapins pectinés, d'aulnes communs, d'aulnes cordiformes et de pins laricio, magnifiques arbres de 50 mètres de hauteur.

La région septentrionale présente comme essences dominantes de ses forêts : le chêne rouvre, le chêne pédonculé, le hêtre et le charme. — Les arbres que nous allons nommer sont le plus souvent isolés, plantés le long des routes ou forment de petits bois ou bouquets ; ce sont le bouleau, le tremble, diverses espèces de saule et de peuplier, le châtaignier, l'orme, le frêne, le merisier, l'érable, le tilleul et le coudrier.

Dans les Alpes, les monts Esterel et les montagnes des Maures, les essences dominantes sont : le méléze, l'épicea, le sapin argenté, le pin cembro, le hêtre, puis le pin d'Alep, le pin à crochets, le pin sylvestre, le sapin pectiné, le chêne-liége, le chêne kermès et l'aulne blanc.

Dans les Pyrénées, les forêts se composent principale-

(1) Voy., dans mon atlas, la carte forestière de la France.

ment de sapins et de pins sylvestres; on y trouve aussi le pin à crochets, sur les points les plus élevés, le pin des Pyrénées, variété du pin laricio, le chêne yeuse, le chêne tauzin, le chêne rouvre et le buis.

Dans les Vosges, région forestière par excellence de la France, dont il ne nous reste plus qu'une partie, les essences principales des forêts sont : le pin sylvestre, le pin à crochets, le sapin, l'épicea, le chêne rouvre, le chêne pédonculé et le hêtre.

Dans le Jura, la végétation forestière se compose de sapins, d'épicéas, de pins à crochets dans quelques parties tourbeuses, de chênes pédonculés, de chênes rouvre, de charmes, de hêtres et de buis.

Le plateau central présente des bouleaux et des pins sylvestres sur les terrains volcaniques de l'Auvergne, du Velay et du Vivarais; des sapins, des chênes, des charmes et des hêtres, et beaucoup de châtaigniers à l'état isolé.

Les forêts ont de l'importance non-seulement par les bois qu'elles fournissent, mais encore par leur action sur le climat et le régime des eaux. Elles conservent les sources, régularisent les cours d'eau, entravent la formation des torrents et par suite diminuent les ravages des inondations. Le déboisement presque complet des départements des Hautes et des Basses-Alpes a donné aux torrents et à leur lit des développements tels qu'une grande partie de ces pays montagneux est devenue inculte et déserte. — Les forêts diminuent la violence des vents. La vallée du Rhône n'est soumise aux rafales du mistral que depuis le déboisement des Cévennes, dont les forêts furent brûlées sous Auguste. — Les forêts exercent une action salutaire sur la santé publique; des pays défrichés deviennent stériles, marécageux et malsains; on peut citer comme exemples, la Sologne, pays cultivé et sain avant son déboisement opéré au XVIIe siècle, le pays de Dombes, la Brenne, etc.

§ 2. — Produits des forêts.

Les forêts donnent les bois de chauffage, des bois de charpente et d'industrie (1), des bois pour les traverses de chemins de fer et les poteaux télégraphiques, des bois de feu pour les forges et la fabrication du fer, des bois de mâture et de marine; — des écorces (2) pour le tannage des peaux et pour faire des cordes (3); — le liége; — la résine, avec laquelle on fabrique la térébenthine et le goudron.

Les arbres servent à de nombreux usages. Le chêne fournit des bois à la marine, à la charpente, à la menuiserie, au charronnage, à l'ébénisterie et à la tonnellerie; il donne le meilleur bois de chauffage et d'excellent charbon (4); son écorce sert à tanner les cuirs, et le gland nourrit les porcs. — L'écorce de chêne-liége et du chêne occidental est l'objet d'un grand commerce (5). — L'orme, le châtaignier et le sapin fournissent aussi de bons matériaux pour les constructions navales et la charpente; les sapins et les pins donnent les mâtures des vaisseaux. — Le hêtre donne de bon bois de charronnage, et on extrait de ses fruits une huile comestible (huile de faîne). — Le frêne, l'orme tortillard et le charme servent au charron, le frêne pour les timons, l'orme pour les moyeux; on fait les crosses de fusil avec le frêne. — La tournerie emploie le buis, l'érable, l'épicea et le tilleul. — Le buis donne les bois sur lesquels on grave. — La

(1) Pour le charronnage, la menuiserie, l'ébénisterie.

(2) Ecorces du chêne, de l'épicea, du bouleau, du tilleul et de l'aulne.

(3) L'écorce du tilleul sert à faire des cordes.

(4) Le charbon qui est employé dans la fabrication de la poudre, et connu sous le nom de fusain, est produit par un arbrisseau appelé bourdaine.

(5) Les bouchons se font à la Garde-Frainet (Var), dans les Pyrénées-Orientales, dans les Landes, à Bordeaux, à Nérac, etc.

boissellerie (sabots, pelles, etc.) emploie le hêtre, le bouleau, l'aulne et le saule. — L'osier, qui est une espèce de saule, sert à la vannerie et à la tonnellerie. — Le treillage, les pieux, les échalas et les cercles de tonneaux se font avec le châtaignier. — L'acacia donne de bon bois aux charrons et aux charpentiers, et sert aussi à faire des échalas. — L'aulne ou bois de verne fournit de bons pilotis. — Le sapin et l'épicea donnent des planches à la menuiserie et servent à la fabrication des instruments de musique. — Le bois coriace, souple et léger du micocoulier sert à faire des fourches, des manches de fouet et d'excellents cercles de tonneaux. — La poix de Bourgogne est extraite de l'épicea, le goudron du pin sylvestre, et la résine du pin maritime.

Les forêts de la France produisent annuellement plus de 30 millions de stères de bois de construction et de chauffage, valant près de 400 millions de francs; mais cette production ne suffit plus à nos besoins, et la France est obligée d'importer pour 150 millions de francs de bois provenant de la Russie, de la Suède, de la Norvége, des États-Unis et du Canada.

Les deux grands marchés de bois régulateurs sont Saint-Dizier, pour les bois de charpente, et Clamecy, pour les bois de chauffage.

§ 3. — Déboisement et reboisement.

Quand on sait quelles ressources indispensables fournissent les forêts, on comprend la nécessité absolue de les conserver et de les bien cultiver (1); ce sont en effet des richesses qu'il faut transmettre aux générations futures et dont on n'est que les usufruitiers, parce que les produits forestiers ne s'improvisent pas et demandent au contraire cinquante, cent ou deux cents ans pour se re-

(1) La sylviculture est la culture des forêts.

produire. Cependant beaucoup de forêts ont été détruites et remplacées par des terrains stériles, incultes et malsains. Le sol n'était bon que pour la culture des arbres, et, ceux-ci abattus, des millions d'hectares ont été perdus pour la production.

Nous avons déjà indiqué les causes générales du déboisement; c'est ici la place de donner quelques détails.

On déboise pour augmenter le sol cultivable; on déboise pour tirer de sa propriété un produit considérable tout d'un coup, au lieu de se contenter d'un revenu régulier, mais moindre. Le partage des héritages amène des ventes assez fréquentes; la propriété forestière n'a pas de longue durée, de stabilité, or la stabilité est indispensable à l'existence même des forêts et à leur bonne culture. — Le pâturage est une cause permanente de destruction, parce que le bétail, les moutons et les chèvres surtout, détruisent les jeunes pousses. — La mauvaise administration et la mauvaise culture des forêts des communes, qui sont fort considérables, empêchent ces bois de produire tout ce qu'ils donneraient si leurs possesseurs étaient plus instruits et plus intelligents. — La négligence des bergers ou des ouvriers, qui souvent mettent le feu dans les forêts, amène assez fréquemment la destruction de vastes espaces boisés (1). — La haine des paysans contre le régime forestier féodal et contre les chasses seigneuriales n'a pas encore cessé malgré la révolution; la forêt reste le signe visible de l'ancienne puissance des seigneurs, et le paysan conserve un esprit de destruction des bois qui est aussi étrange par son acharnement que par son irréflexion.

Depuis le XVIIe siècle et surtout depuis 1789 le déboisement s'est accompli en grand et a déjà produit les plus

(1) Il a fallu prendre des mesures sévères pour préserver les forêts de l'Esterel et des montagnes des Maures ; car en trente ans (1838-1868), l'incendie avait détruit 65,000 hectares de forêts, c'est-à-dire les trois cinquièmes de la surface boisée de ces montagnes.



déplorables résultats sur quelques points, dans les Alpes, dans la Sologne, dans la Dombes, etc. Le sol dépouillé d'arbres est bientôt dépouillé d'herbes et d'humus par les pluies; les eaux de pluie non retenues ni ralenties par aucuns végétaux se changent en torrents, et des vallées jadis fertiles deviennent des lits de torrents encombrés de sables, de cailloux et de pierres; la culture y étant impossible, le pays se dépeuple et devient désert. La plus grande partie des Alpes provençales (Hautes et Basses-Alpes, Var) n'est plus qu'un désert de 500,000 hectares livré à la dépaissance. Dans les Alpes et la Lozère, faute de bois, on se chauffe avec de la bouse de vache séchée au soleil, et on fait cuire en une seule fois le pain de toute l'année. Dans la Sologne, le sol déboisé est devenu marécageux, malsain et presque stérile. L'Asie-Mineure, la Grèce, l'Italie méridionale, si riches autrefois, ont été déboisées et sont devenues stériles et malsaines; ces terres si fertiles ne sont plus aujourd'hui que de mauvais pâturages à moutons.

Les funestes effets du déboisement ont forcé le gouvernement à commencer l'œuvre difficile et longue du reboisement des montagnes. Des lois récentes (1) ont décidé que 1,100,000 hectares (2) de pentes dénudées et de sol déboisé dans les Alpes, les Pyrénées, les Cévennes et les montagnes d'Auvergne seraient reboisés ou gazonnés par les propriétaires (État, communes ou particuliers). Dès 1861, on était à l'œuvre et en 1867 on avait reboisé 70,000 hectares (3).

Le reboisement se fait, suivant la nature du sol, les expositions, l'altitude et le climat, avec le pin sylvestre,

(1) Lois du 28 juillet 1860 et du 8 juin 1864; décret du 10 novembre 1864.

(2) Dont 650,000 dans les Alpes.

(3) On reboise et on gazonne environ 10,000 hectares par an. Un des plus grands obstacles qu'éprouve le reboisement est la mauvaise volonté et la routine des populations.

le pin noir d'Autriche, le pin à crochets, le pin d'Alep, l'abies pin sapo, l'épicea, le mélèze, le cèdre, le chêne, le chêne-vert, l'ailante, le wellingtonia, etc. Les plants sont fournis par les pépinières de l'État, qui produisent chaque année cent millions de plants.

CHAPITRE VII.

ANIMAUX DOMESTIQUES.

§ 1. — Notions générales.

Les races d'animaux domestiques sont nombreuses et varient dans chaque contrée; en effet, le volume, la taille et les aptitudes sont en rapport avec le climat, avec la qualité des terres, l'altitude et la configuration du sol.

Ainsi on remarque que les grands chevaux sont produits par les pays à climat marin et constant baignés par l'océan Atlantique, la Manche, la mer du Nord et la Baltique, c'est-à-dire par le Poitou, la Bretagne, la Normandie, le Boulonnais, la Flandre, l'Angleterre, la Hollande, le Hanovre. le Holstein, le Mecklenbourg et la Poméranie. Le cheval trouve en effet une nourriture constamment abondante dans les pâturages de ces contrées humides et y acquiert plus de développement. — Les mauvais pâturages des Landes, les bruyères de la Bretagne, les brandes de la Sologne ne nourrissent que des moutons de petite taille et à laine grossière, mais leur chair est excellente; les moutons de races perfectionnées ne s'élèvent au contraire que sur les riches terres de l'Ile-de-France, de la Brie et de la Beauce.

Le bétail est une des grandes richesses de la France. Elle possède 2,800,000 chevaux valant 1 milliard de francs; 12, 400,000 bêtes à cornes valant 2, 300,000,000

de francs; 31,900,000 moutons (1) valant 558 milions de francs; 5,800,000 porcs valant 235 millions de francs; 1,700,000 chèvres valant 23 millions de francs; 395,000 ânes valant 35 millions de francs, et 330,000 mulets valant 92 millions; — soit 55,325,000 animaux, représentant une valeur de 4,243,000,000 de francs.

Les animaux de toute espèce (2) rapportent à la France un revenu qui dépasse 7 milliards de francs et se compose de : 1,600,000,000 produits par le travail des chevaux, des ânes et des mulets; 1, 200,000 produits par le travail des bœufs; 950,000,000 produits par les fumiers; 1,650,000,000 produits par le lait des vaches et 80,000,000 par le lait des chèvres; 120,000,000 produits par la laine; 1,280,000,000 produits par la viande consommée (3); 300,000,000 par les œufs et la volaille; 120,000,000 par les lapins; 25 millions par le miel et la cire.

§ 2. — Races chevalines. Anes. Mulets.

On peut classer les chevaux, d'après les services qu'on leur demande, en cinq catégories : 1° les chevaux de grande vitesse, qui sont le cheval pur sang anglais, de grande taille, et le cheval arabe, de petite taille; — 2° les chevaux de luxe (4), à qui l'on demande une grande taille, de l'énergie et de la vitesse; à cette catégorie se rattachent les chevaux de la cavalerie de réserve (5); — 3° les chevaux de trait léger, à qui l'on demande la force et la vitesse; les chevaux de cette catégorie sont employés au

(1) Dont 7,300,000 de races perfectionnées.

(2) Chevaux, bétail, lapins, volailles, abeilles.

(3) Le poids de la viande actuellement consommée est de 950 millions de kilogrammes; en 1840, le poids n'était que de 671 millions de kilogrammes ; l'augmentation est donc de 40 pour cent. — Sur les 950 millions de kilogrammes, la viande de bœuf entre pour 600 millions.

(4) Grands carrossiers, carrossiers légers, chevaux de selle et hunters ou chevaux de chasse.

(5) Cuirassiers et gendarmerie.

service des diligences, des omnibus, de l'artillerie et du train, et servent aux remontes de la cavalerie de ligne (1); — 4° les chevaux de gros trait, à qui l'on demande la force et la pesanteur, et qu'on emploie au roulage et au halage; — 5° les chevaux de selle de petite taille, qui servent principalement à la remonte de notre cavalerie légère (2).

La France ne produit nulle part les chevaux de grande vitesse ou de course; ceux qu'elle élève appartiennent à la race anglaise. Depuis quelques années, l'élevage de ce cheval s'est beaucoup développé, et la France vend aujourd'hui des étalons pur sang d'une grande valeur à l'Allemagne et même à l'Angleterre.

Les chevaux de luxe sont fournis par la Normandie principalement et par un groupe de trois départements, les Charentes et les Deux-Sèvres, où la production du cheval de luxe a pris depuis quelques années des développements assez considérables. La Normandie fournit aussi beaucoup de chevaux à notre cavalerie de réserve et de ligne.

Les chevaux de trait léger sont plus spécialement élevés dans le Perche, la Bretagne, le Poitou et l'Ardenne.

Les chevaux de gros trait sont principalement fournis par le Boulonnais, la Flandre, le Poitou et la Franche-Comté; on en trouve aussi dans les pays qui produisent les chevaux de trait léger.

Le cheval de cavalerie légère est élevé surtout dans le Limousin, l'Auvergne, les Pyrénées, la Bretagne (3), la Lorraine et le Morvan.

Plusieurs de nos anciennes et bonnes races chevalines, surtout dans les catégories des chevaux de luxe (Norman-

---

(1) Dragons.
(2) Chasseurs et hussards.
(3) C'est elle qui fournit les bidets.

die) et des chevaux de selle de petite taille (Limousin), ont disparu aujourd'hui et ont été remplacées par de nouvelles sortes de chevaux, provenant du croisement des anciennes races françaises avec le cheval anglais, qui leur a donné plus de taille et de vitesse, qualités que nos besoins actuels exigent absolument.

Le tableau suivant fait connaître les principales races ou sortes de chevaux que l'on élève actuellement en France.

On trouve au Nord de la Seine : la race flamande, dans la plaine de Bourbourg (1); elle donne des chevaux de gros trait ; — la race boulonnaise, dans le Boulonnais, le Vimeux et le pays de Caux; elle donne d'excellents chevaux de gros trait ; — le cheval (2) ardennais.

Entre la Seine et la Loire, on élève : 1° le cheval anglo-normand, dans le Cotentin (3), aux environs de Valognes, dans la plaine d'Alençon, dans la vallée d'Auge, au Merlerault et dans la plaine de Caen (4). On a déjà vu que la Normandie produit des chevaux de luxe, c'est-à-dire de grands carrossiers et de beaux chevaux de selle. Il se tient chaque année, au haras du Pin, un grand marché de chevaux, dans lequel on vend des étalons et des carrossiers anglo-normands de grand prix. La Normandie donne aussi des chevaux à notre cavalerie de réserve et aux omnibus. L'ancienne race normande est

(1) J'indique ici, dans le texte, les principaux centres de production des races, et dans la carte, autour de ces centres, les circonscriptions dans lesquelles se répandent les races.

(2) Nous remplaçons le mot *race* par le mot *cheval*, quand il est question des sortes de chevaux provenant du croisement anglais avec l'ancienne race, actuellement détruite ou très-modifiée.

(3) Le Cotentin produit et élève, à côté des grands chevaux anglo-normands, une excellente race de petits chevaux, qui sont les bidets de la Hague, très-bons pour la cavalerie légère.

(4) On élève dans les herbages de la plaine de Caen des chevaux venus de diverses localités et de diverses sortes. Cette plaine est plutôt un centre d'élevage qu'un pays de production.

remplacée aujourd'hui par une sorte nouvelle, issue du croisement de l'ancienne race avec la race anglaise (1); — 2° la race percheronne, dans le Perche (2), qui donne d'excellents chevaux de trait léger, pour le service des omnibus, de la poste et de l'artillerie ; — 3° la race bretonne, dans la Bretagne et l'Anjou, très-bonne race, qui donne des chevaux de gros trait sur le littoral de la Manche, des chevaux de trait léger dans le Léon, et des bidets dans les parties montueuses du pays. La cavalerie de ligne, l'artillerie et le train trouvent de bonnes remontes dans la Bretagne, et les chasseurs d'excellents *hunters*.

Au Sud de la Loire, nous trouvons : 1° la race poitevine, entre l'embouchure de la Loire et celle de la Gironde, qui donne des chevaux de trait léger et est employée à la production du mulet. Les chevaux de cette race ont été très-améliorés depuis une vingtaine d'années, par le croisement avec le cheval anglais, et déjà les Charentes, comme on l'a dit plus haut, vendent de très-beaux chevaux de luxe ; — 2° les chevaux limousins et auvergnats, dans le Limousin et l'Auvergne ; ce sont de bons chevaux de selle et de cavalerie légère. L'ancienne race du Limousin, qui avait presque complétement disparu dès 1760, n'existe plus, et l'élévage du mulet tend à remplacer dans ces provinces l'élevage du cheval anglo-limousin.

Dans l'Est de la France, on remarque : 1° le cheval lorrain (Lorraine), qui donne des remontes à la cavalerie légère ; l'ancienne race lorraine est également détruite et

---

(1) L'ancienne race normande s'est conservée très-pure en Hongrie, où l'on peut admirer sa beauté et ses qualités, dont les anglomanes n'ont pas su se contenter. Étrange pays que le nôtre, qui n'a de persévérance que pour détruire tout ce qui est français et implanter tout ce qui est étranger !

(2) Le type de la race est à Mortagne et à Mondoubleau.

remplacée par des métis anglo-lorrains ; — 2° la race franc-comtoise ou suisse (Franche-Comté), qui fournit des chevaux de gros trait et de halage ; — 3° le cheval de Savoie, d'origine suisse ou franc-comtoise, ou d'origine percheronne, ou dérivant du mélange des deux races ; — 4° la race du Morvan, qui fournit de bons chevaux de selle, mais qui disparaît peu à peu et est remplacée par la race comtoise.

Dans le Sud de la France, nous nommerons : 1° la race navarrine, dans la Navarre, le Béarn, le Bigorre, le Comminges et le comté de Foix. Cette bonne race, qui doit ses qualités de beauté, de légèreté et de douceur au sang arabe plusieurs fois introduit dans la région, commence à se mêler fortement au sang anglais ; elle fournit d'excellents chevaux de cavalerie légère. — Le cheval landais (Landes) se rattache à la race navarrine. — 2° La race camargue, dont la patrie est le delta du Rhône, s'est répandue sur tout le littoral depuis le Var jusqu'à l'Aude. Les chevaux de la Camargue, comme ceux des Landes, sont à demi-sauvages ; on les emploie dans la Camargue, au dépicage des grains.

Le nombre des chevaux de selle s'est accru considérablement depuis 1840 ; à cette époque, on achetait encore beaucoup de chevaux à l'étranger pour la remonte de notre cavalerie ; aujourd'hui, la production chevaline, en France, suffit aux besoins des remontes. La Normandie fournit à elle seule la moitié des chevaux dont l'armée a besoin.

Anes et mulets.

Les principales variétés de la race asine sont : les baudets du Poitou, l'âne des Pyrénées, répandu dans tout le midi, l'âne commun ou du Berry, répandu dans le centre et le Nord. Les baudets du Poitou sont d'origine espagnole et ont été introduits en France au commence-

4.

ment du XVIIIe siècle. La grande et belle race asine d Poitou a son centre dans l'arrondissement de Melle (Deux Sèvres) et de là se répand dans les Deux-Sèvres, la Vendée, la Vienne et les Charentes, où elle sert à la production des mulets (1). Le Poitou fait les plus belles mules de l'univers.

Les autres centres de production du mulet sont, après le Poitou, la Gascogne, le Béarn, le Limousin, l'Auvergne et la Savoie.

§ 3. — Races bovines. — Lait, beurre et fromage.

L'espèce bovine rend à l'homme trois services principaux : elle donne du lait, et par suite le beurre et le fromage, de la viande de boucherie et est employée aux travaux agricoles. On peut, précisément d'après ces services, partager les races bovines en trois catégories : les races de boucherie, les races laitières et les races de travail. Les deux dernières finissent bien, comme la première, par arriver à la boucherie, mais elles sont moins précoces que les sortes qui sont élevées spécialement pour la production de la viande.

Dans l'infinie variété qui caractérise si heureusement son climat, son sol géologique et ses produits, la France possède ces trois sortes de races bovines. Au Nord, dans le versant de la Manche, sont les races laitières de Bretagne, de Normandie et de Flandre ; on retrouve aussi des races laitières dans les pâturages du Jura et de la Savoie. C'est dans le bassin de la Mayenne, sur le plateau de la Vendée et dans le Charolais, que sont les races les plus précoces, c'est-à-dire les races de boucherie (2). Enfin, c'est dans le Sud-Ouest de la France (aux Pyrénées

(1) Les mulets du Poitou sont produits par des baudets et des juments de race poitevine.

(2) Ces animaux sont abattus à trois ou quatre ans ; les bêtes de travail ne sont livrées au boucher qu'à sept ou huit ans.



et dans la Gascogne) et sur le plateau central que se trouvent les races de travail. Il est vrai que la France ne possède aucune espèce qui égale en précocité et en aptitude à l'engraissement la race anglaise de Durham, que l'on regarde comme le type des animaux de boucherie ; mais si cette espèce a d'incontestables avantages, elle a aussi ses défauts ; elle donne une viande inférieure et trop chargée de graisse ; elle est lymphatique, délicate et exige des conditions spéciales pour prospérer.

On a fait de nombreux croisements de nos races françaises avec le Durham pour obtenir plus de précocité et conséquemment une plus grande production de viande ; de tous ces croisements, un des plus heureux est celui de la race mancelle.

Au Nord de la Loire, avons-nous dit, se trouvent les trois races laitières de Bretagne, de Normandie et de Flandre, et la race mancelle. — 1° La race bretonne a son centre de production dans la Basse-Bretagne, entre Saint-Pol-de-Léon et Vannes. Elle est renommée pour la bonté de son lait et de son beurre. « Cette petite race est par excellence celle des landes arides ; elle trouve le moyen de vivre et de pulluler où les autres mourraient de faim. A ses qualités déjà connues est venue depuis peu s'en ajouter une qu'on ne soupçonnait pas à cette race ; on a découvert qu'en la plaçant dans de meilleurs pâturages et en lui donnant une nourriture plus choisie, elle engraissait rapidement et finissait par faire à peu de frais des bœufs de boucherie d'un rendement extraordinaire et d'une exquise qualité (1). » — 2° La race normande ou cotentine a son centre de production dans le Cotentin, le Bessin et le pays de Bray. Cette race, l'une des meilleures de la France, donne du lait, du beurre et de la chair.

(1) L. de Lavergne, les Animaux reproducteurs, art. de la Revue des Deux-Mondes, 1855, t. II, p. 179.



« Elle se partage en deux variétés : la grande, qui est préférée pour la boucherie, et la petite, qui est la laitière par excellence. » On estime que la Normandie produit annuellement 100,000 bœufs gras. Paris est le principal débouché de cette énorme production (1) ; l'Angleterre en achète aussi une grande quantité. — 3° La race flamande a son type pur à Bergues et dans la Flandre flamande ; de là elle se répand dans l'Artois, la Picardie, la Champagne, la Brie, l'Ardenne et l'Ile-de-France. La race flamande est essentiellement laitière, et comme telle on la regarde comme à peu près arrivée à la perfection ; elle n'est pas non plus sans qualités pour la boucherie, et à ce point de vue, quelques-uns la placent au premier rang parmi nos races. — Les deux races flamande et normande fournissent du lait, du beurre et de la viande à la consommation de Paris, « qui mange la meilleure viande de bœuf et de veau qui soit au monde » ; elles donnent toutes les deux naissance à l'industrie de l'engraissement des veaux, qui s'exerce dans la Brie, la Sologne, le Gâtinais et la Beauce, ainsi qu'à la production des fromages. — 4° La race mancelle, dont le centre de production est à Sablé, fournit pour le marché de Paris presque autant de bœufs gras que la race normande. On la croise avec la race Durham, et elle semble destinée à disparaître devant la nouvelle race issue de ce croisement. « Le Maine paraît donc devoir être pour la France ce qu'est en Angleterre le Nord du Yorkshire, c'est-à-dire le centre de la production des courtes-cornes (2). »

Au Sud de la Loire sont les races de travail ; on en compte

(1) On évalue à 1,700,000 le nombre des bœufs, vaches, veaux, moutons et porcs amenés en 1868 au marché de la Villette à Paris. A ce chiffre il faut encore ajouter la viande abattue envoyée à Paris par les départements et l'étranger, par chemins de fer, et qui se compose surtout de morceaux de choix, filets de bœuf, etc.

(2) La race Durham a des cornes très-petites.



douze principales. — 1° La race parthenaise (1), élevée sur le plateau granitique de la Vendée, produit des bœufs de travail excellents ; elle est assez précoce, facile à engraisser et donne une très-bonne viande. Les bœufs maraîchins (marais de la Vendée et de la Saintonge) se rattachent à la race parthenaise. — 2° La race charolaise (Charolais et Brionnais) à laquelle se rattachent les races nivernaise et bourbonnaise, « est de grande taille et d'une constitution vigoureuse. C'était d'abord une race de travail ; depuis quelque temps, de nouveaux débouchés s'étant ouverts par le perfectionnement des communications, elle a pris un essor remarquable pour la boucherie. Cette région n'envoyait pas autrefois de bétail gras à Paris ; aujourd'hui, elle en fournit, presque autant que la Normandie elle-même. Il en est résulté ce qui arrive en pareil cas, la race tend à se dédoubler. Une moitié reste affectée principalement au travail, l'autre ne travaille presque plus et tend surtout vers les qualités de précocité et de rendement qui donnent le plus de viande. Sous ce rapport, la race charolaise avait des dispositions naturelles que l'art des éleveurs s'est attaché à perfectionner. Au point où ils sont aujourd'hui parvenus, grâce à des soins intelligents et persévérants, les charolais élevés exclusivement pour la boucherie serrent de près les races anglaises. » La race charolaise alimente le marché de Lyon et celui de Paris ; elle produit annuellement environ 50,000 bœufs gras, et se substitue peu à peu aux diverses races de la Bourgogne, du Nivernais, du Morvan, du Bourbonnais et du Berry. — 3° La race morvandelle (Morvan) est une remarquable race de travail ; mais on trouve plus avantageux, en raison des progrès de l'agriculture et de l'amélioration des voies de communication, de la remplacer par la race charolaise ; aussi disparaît-

(1) Appelée aussi race vendéenne, nantaise, de Gâtine et de Cholet.

elle peu à peu. Les bœufs morvandiaux étaient employés à débarder les bois des forêts du Morvan; tant que les chemins n'ont pas été améliorés, il a été nécessaire de conserver cette belle race d'animaux infatigables; aujourd'hui cette force étant moins nécessaire, on préfère élever des bœufs pour la production de la viande. — 4° La race auvergnate (Auvergne, Velay, Marche et Berry méridionnal) a son type pur et son centre d'élevage à Salers. C'est l'une de nos plus précieuses races et elle est exploitée au triple point de vue du travail, de la laiterie et de la boucherie. — 5° La race d'Aubrac ou de l'Aveyron (Gévaudan, Rouergue, montagnes d'Aubrac, mont Mézen et montagne Noire) a son centre d'élevage sur les excellents pâturages de l'Aubrac; elle est petite, trapue et comme la précédente, bonne pour le travail, la laiterie et la boucherie. — 6° La race limousine (Limousin, Périgord, Angoumois et Saintonge) est plus petite, moins forte que la race de Salers et n'est pas laitière; elle travaille beaucoup et fournit environ 20,000 bœufs par an à la boucherie parisienne. — 7° La race du Quercy. — 8° La race agénaise, appelée aussi marmandaise et garonnaise, se trouve dans l'Agénais et sur la rive droite de la Garonne; elle est de stature colossale et d'un bon rendement à la boucherie. — 9° La race bazadaise (Bazadais) est aussi l'une des meilleures que possède la France; comme la précédente, elle est de grande taille, mais elle a une aptitude toute spéciale à l'engraissement. — 10° La race gasconne, dans la Gascogne orientale et le Toulousan; elle est de taille moyenne. — 11° La race des Landes et des Pyrénées occupe le Médoc, les Landes, la Navarre, le Béarn, le Bigorre, la vallée de Lourdes, le Comminges, le Comté de Foix et le Roussillon. Elle est de petite taille, très-agile, et les vaches de Lourdes sont d'excellentes laitières. — 12° La race camargue vit dans les steppes du delta du Rhône; elle est à demi sauvage.

L'Est de la France possède plusieurs races laitières, celles de la Franche-Comté et celles de la Savoie. — 1° Les races franc-comtoises sont la race fémeline et la race tourache. La première est une race de plaines ; on la trouve sur les bords de la Saône, du Doubs, de l'Oignon et dans les plaines de la Bresse ; elle fournit du lait aux fromageries du Jura et à la consommotion lyonnaise; elle a une très-grande aptitude à l'engraissement. — La race tourache est une race de montagnes et très-rustique ; on la trouvait dans le Jura, entre la Franche-Comté et les cantons suisses de Neufchâtel et de Vaud ; elle n'existe presque plus aujourd'hui (1) et est remplacée par la race fribourgeoise. — 2° La Savoie compte quatre races de bêtes à cornes : deux indigènes et deux d'origine suisse. Les races indigènes, aujourd'hui les moins nombreuses, ont pour caractères : l'une, la couleur brune du pelage et le muffle noir ; l'autre la robe tachetée et le muffle couleur de chair. Les deux races d'origine suisse sont : la race d'abondance, d'origine fribourgeoise, et la race de la Tarentaise, d'origine Schwitz. Bien que très-bonnes laitières, ces deux races n'ont plus en Savoie la beauté et les qualités des races suisses. La Savoie fabrique du fromage dit de Gruyères et vend beaucoup de jeune bétail et de vaches laitières à tous les départements du bassin du Rhône situés au Sud de Lyon.

Dans le Sud de la France, il n'y a pas de prairies, partant pas de bétail, ni de fumier ; aussi les cultures y sont-elles peu florissantes. On ne rencontre pas dans cette région de races bien établies, il y a des bœufs provençaux, dauphinois, lauraguais et foréziens, qui proviennent du mélange de diverses races.

Après avoir indiqué les principaux pays de production ou d'élevage, il convient de faire connaître ceux où l'on

(1) On la trouve encore à Clairval.

engraisse, soit à l'herbage, soit à l'étable, les bœufs du pays même et ceux que l'on amène de divers centres d'élevage moins riches. Les deux grands centres d'engraissement à l'herbe sont la Normandie (vallée d'Auge), qui engraisse les bœufs cotentins et ceux de Cholet, du Limousin et de la Bretagne; le Nivernais, le Charolais et le Brionnais. — Les principaux pays d'engraissement à l'étable sont le Limousin, le pays de Cholet, la Bresse et la Flandre.

Buffles.

Le buffle est employé dans les Landes, comme le bœuf, aux transports et aux travaux agricoles.

Lait, beurre, fromage.

Nous avons déjà dit que le lait des vaches produisait un revenu de 1600 millions. Il est en partie consommé comme aliment et en partie employé à faire du beurre et des fromages. La consommation parisienne exige au moins 160 millions de litres de lait (1) qui sont fournis par les nourrisseurs de la ville et de la banlieue, et surtout par les départements voisins qui expédient leur lait à Paris par les chemins de fer (2). Nous rappellerons ici que les races laitières sont : la bretonne, la normande, la flamande, l'auvergnate, la race d'Aubrac, la fémeline, la fribourgeoise, la race d'abondance, la race de la Tarentaise et la race de Lourdes.

Les pays producteurs de beurre sont : la Bretagne, qui fournit des beurres salés et demi-sel (3), dont le meilleur est celui de la Prévalaye (Ille-et-Vilaine); la Normandie (4),

(1) Vendu au détail de 30 à 35 centimes le litre.

(2) Paris va chercher le lait jusqu'à 150 kilomètres.

(3) Cette préparation permet d'envoyer au loin ces beurres excellents.

(4) La Normandie fournit les trois quarts du beurre qui se consomme à Paris.

qui fournit les beurres renommés de Bayeux, d'Isigny (Manche et Calvados) et de Gournay (Seine-Inférieure); l'Oise, le Nord, le Pas-de-Calais, qui fournissent de bons beurres frais; la Champagne, l'Orne, la Sarthe, l'Indre-et-Loire, le Loiret, les Deux-Sèvres, les Charentes et l'Auvergne, qui donnent des beurres fondus et de petits beurres frais. — La France consomme une grande partie des beurres qu'elle produit et en exporte pour 70 ou 75 millions de francs. Elle envoie ses beurres frais ou fondus en Angleterre, en Belgique et en Algérie, et les beurres salés en Angleterre, en Norvége, en Turquie, en Espagne, aux Antilles et au Brésil.

Les fromages se divisent en fromages de pâte grasse, de pâte sèche, de pâte cuite, et fromages frais et à la crême. Les fromages de pâte grasse sont : le fromage de la Brie (Seine-et-Marne et un peu dans l'Oise et la Meuse); — le fromage de Coulommiers (Seine-et-Marne); — les fromages façon-Brie (Aisne, Oise, Aube, Nièvre, Cher, Indre, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher); — le camembert (Orne, Calvados, Seine-Inférieure, Eure, Meuse, Isère); — les bondons et les malakofs raffinés (Seine-Inférieure;) — les rollos (Somme, Oise); — les macquelines et les compiègnes (Aisne, Oise); — les maroilles (1) et les dauphins (Nord); — les livarot et les pont-l'évêque (Calvados); — les fromages de Langres et des Vosges (Haute-Marne, Vosges); — le fromage d'Époisse (Côte-d'Or); — les fromages façon de Hollande (Morbihan, Cantal, Creuse, Ain).

Les fromages de pâte sèche sont : le roquefort, fait dans l'Aveyron avec le lait de 200,000 brebis additionné d'un peu de lait de chèvre; — le fromage de Gex (Ain); — le fromage de Sept-Moncel (Jura); — le fromage de Sassenage ou fromage bleu (Isère); — le fromage du

(1) Appelé aussi tuiles de Flandre.

mont-Cenis (Savoie); — le fromage du Cantal; — le fromage de la Guiole (Aveyron); — le fromage de Géromé (1); — les fromages de chèvre et de brebis que l'on fait dans les départements de l'Aveyron, du Rhône, de l'Isère, du Var, de la Corse, de l'Hérault et de la Vienne, parmi lesquels nous citerons : le broccio (Corse), les fromages de chèvre du mont d'Or (Rhône) et des montagnes des Maures (Var), et enfin les fromages de brebis de Montpellier.

Les fromages de pâte cuite sont : les fromages de Gruyères (Doubs, Jura, Ain, Haute-Savoie) et les fromages façon-Gruyères (Oise, Yonne, Morbihan).

Les fromages frais sont ceux de Neufchâtel (Seine-Inférieure). — Quant aux fromages à la crème, ils se font partout pour les besoins de la consommation locale.

La France produit pour 12 millions de francs de fromages de Brie, 10 millions de francs de fromages de Gruyères, 3 millions de francs de roquefort, etc.

§ 4. — Races ovines.

L'espèce ovine rend à l'homme deux importants services : elle lui donne de la chair et de la laine, et produit un excellent fumier.

On distingue parmi les races ovines les grandes et les petites, et il est à remarquer que les grandes races ovines, comme les grandes races chevalines et bovines, se trouvent dans les pays voisins de la mer, c'est-à-dire dans les pays à climat constant et à riches pâturages.

Les principales grandes races de la France sont : la race flandrine ou flamande (Flandre), la race artésienne (Artois et Somme), la picarde (Somme et Oise) et la cauchoise (pays de Caux).

Les petites races, ou races des bruyères, vivent dans

(1) Ou Gérardmer, dans les Vosges.

les landes de toutes les parties de la France ; elles sont à demi sauvages, rustiques, vivent de peu, mais elles ne donnent qu'une laine grossière. Quelques-unes (moutons du Berry et de la Sologne) se font remarquer par l'excellence de leur chair. A la race des Bruyères appartiennent les moutons de l'Ardenne, des Vosges, du Morvan, du Lyonnais, de la Bresse, des Alpes (1), du Bas-Languedoc, de la Corse, du Périgord, des Landes, de la Bretagne, de la Vendée (race bouquine), de l'Aubrac, du Rouergue et des Causses, du Vivarais, de l'Auvergne, du Limousin, de la Marche, du Bourbonnais, du Berry et de la Sologne.

Le midi de la France et la Savoie possèdent plusieurs races de brebis laitières très-estimées, qui sont : la race de la Maurienne (Savoie), dont le lait sert à fabriquer de bons fromages; — la race du Larzac (plateau de Larzac, Gévaudan, Velay et Auvergne méridionale), dont les brebis sont excellentes laitières et avec le lait desquelles on fabrique le fromage de Roquefort (2); — la race ruffarde ou des Ruffes (3) (Hérault); — la race barbarine, sur les rives de l'Hérault; — la race du Lauraguais, dont le centre est dans le Lauraguais et qui de là se répand dans l'Aude, le Gers, le Lot-et-Garonne, le Tarn-et-Garonne et dans les parties basses de l'Ariége; les brebis du Lauraguais fournissent du lait à Toulouse et à beaucoup de villes du midi; — la race béarnaise, dans le Béarn; —

(1) La race des Alpes a cédé le terrain aux mérinos, et est peu nombreuse aujourd'hui. En Savoie, elle a été croisée avec la race mérine.

(2) Il y a dans le Larzac tel troupeau de brebis qui rapporte jusqu'à 25 francs par tête, et il est douteux qu'aucune race anglaise donne plus de revenu. — La race du Larzac tire ses qualités du sol calcaire des Causses, comme certaines races anglaises tirent les leurs du sol calcaire des Downs.

(3) Les Ruffes sont des montagnes schisteuses aux environs de Lodève et de Clermont-l'Hérault.

la race millerote, à Millery et dans plusieurs autres communes des environs de Lyon.

Les moutons à laine fine appartiennent à la race du Roussillon et à la race mérine. La race du Roussillon vit dans les Aspres et la Salanque (1); elle présente les caractères les plus voisins de ceux des mérinos. — La race mérinos, d'origine espagnole, est précieuse pour la finesse de sa laine. Elle a été introduite en France pendant le règne de Louis XVI, mais son adoption par les cultivateurs n'a eu lieu qu'après les premières années de la Révolution. La race mérine a été élevée et perfectionnée à Rambouillet, et elle a servi à améliorer, au point de vue de la laine, une partie de nos anciennes races françaises. Les mérinos et métis-mérinos se trouvent surtout le long des rives de la Seine, dans le Châtillonais, sur les rives de l'Oise, de la Marne, de l'Aisne, de l'Yonne, dans le Santerre, la Brie, la Beauce et la Provence. Aujourd'hui les mérinos français ne sont plus élevés au point de vue exclusif de la production des laines fines. Par suite d'une alimentation abondante et substantielle, on en a fait des animaux de boucherie; mais la qualité de la laine s'en est ressentie, et la laine n'est plus que d'une finesse intermédiaire. — Les laines surfines ne sont plus produites en France que par le troupeau de Naz (Ain), dont les laines sont aussi belles que les plus belles laines électorales. — La race de Mauchamp (2) n'est autre chose qu'une modification de la race mérinos, très-remarquable par une belle laine longue, fine et soyeuse, dont les qualités la rapprochent du cachemire, et dont l'industrie tire un grand parti pour les étoffes de luxe et les châles.

(1) On appelle la Salanque, la partie de la plaine du Roussillon qui avoisine la Méditerranée.

(2) La race de Mauchamp a été créée dans la ferme de Mauchamp (Aisne) ; le troupeau est aujourd'hui à Juvincourt (Aisne, arrondissement de Laon).

Les races anglaises ou races à viande ont été introduites en France et réussissent très-bien dans les herbages plantureux et humides de l'Artois, de la Normandie et de la Vendée, et sur les terres fortes et humides du Charolais, du Nivernais et du Limousin. Ces races sont : la race dishley, type du mouton de boucherie, la race new-leicester, la race southdown et la race blackfaced. On les élève pures ou croisées avec nos races françaises pour les rendre plus précoces et plus aptes à l'engraissement. Le dishley pur et ses croisements sont élevés principalement dans la partie septentrionale du Pas-de-Calais.

§ 5. — Les chèvres.

De tous les animaux domestiques, la chèvre est peut-être le plus productif; elle donne du lait en abondance, du beurre, des fromages excellents et du suif; son poil sert à faire de très-bonnes étoffes; la chair du chevreau est une nourriture saine et délicate, et sa peau est nécessaire à la ganterie. Mais la race caprine exerce tant de ravages, que partout on en réduit le nombre. Il faut dire cependant qu'élevée à l'étable, comme on le fait au mont d'Or près de Lyon, et n'étant jamais laissée en liberté, la chèvre cesse d'être nuisible. Les chèvres du mont d'Or produisent jusqu'à 600 litres de lait par an, dont on fait des fromages excellents. Le Vivarais, la Drôme, l'Isère et les Garrigues du Gard et de l'Aude élèvent une grande quantité de chèvres, principalement en vue de la production des peaux de chevreau pour la ganterie. En Corse, les chèvres sont très-nombreuses.

On élève aussi en France les races caprines d'Angora et de Kachemir.

§ 6. — Races porcines.

L'espèce porcine ne donne que de la viande, mais cette viande entre pour plus d'un quart dans notre ali-

mentation nationale. La France possède d'excellentes races porcines, renommées pour la délicatesse et la saveur de leur chair. Les principales sont : la flamande, la cauchoise, la normande, la craonnaise, la meilleure de toutes (1); — la champenoise; — la franc-comtoise, la bressanne, la charolaise, la savoyarde; — la provençale; — la bigourdine, la béarnaise, la race basque, la gasconne, la race du Quercy, la périgourdine; — la limousine, l'auvergnate, la berrichonne; — la poitevine, l'angevine, la tourangelle et la bretonne.

Les races anglaises (anglaise, new-leicester, berkshire, yorkshire, essex, hampshire, windsor), la race anglo-chinoise, la race anglo-siamoise, anglo-tonkine, les races chinoise, tonkine et cochinchinoise sont les principales races étrangères que l'on élève en France; elles sont plus précoces et plus aptes à l'engraissement que les nôtres. On les élève pures ou croisées avec nos races indigènes.

§ 7. — Les volailles.

On élève en France des poules, des dindons, des oies, des canards et des pigeons. Le nombre des volailles dépasse 60 millions.

Les poules appartiennent à plusieurs races, dont les principales sont : la race de la Bresse (2), la race de la Flèche (3), qui fournissent les poulardes de la Bresse et les chapons du Mans (4), dont le poids atteint 6 kilogrammes, la race de Houdan (5), la race de Crèvecœur (6), les races de Gournay et de Pavilly (7), et la

(1) Craon est dans le département de la Mayenne.
(2) Cantons de Bourg, de Coligny et de Montrevel.
(3) Sarthe.
(4) C'est la Flèche et surtout Vilaines qui produisent les chapons dits du Mans, ville où cette industrie a cessé depuis longtemps.
(5) Seine-et-Oise, Eure-et-Loir.
(6) Calvados, Orne.
(7) Normandie.

race saintongeoise ou de Barbezieux (1), qui donne les chapons de Périgueux. — Rien dans le monde ne vaut les volailles fournies par nos bonnes races françaises, qu'il serait bien regrettable de voir s'altérer par des croisements avec les races étrangères que l'on a introduites depuis quelques années en France. — Les principales races étrangères élevées en France sont : la race cochinchinoise (2), pondeuse et couveuse par excellence ; la race brahmapoutre, qui n'est exactement qu'une variété de la précédente ; la race anglaise de Dorking ; la race hollandaise de Bréda ; la race allemande de Hambourg. — Les poules donnent de la chair et des œufs. Nous exportons en Angleterre environ 200 millions d'œufs par an ; ce commerce se fait par Gravelines.

Les dindons du Berry, les canards de Rouen et de Toulouse, et les oies de Toulouse (3) et du pays de Dombes sont renommés. La Vienne apprête et blanchit les peaux d'oie, qui remplacent aujourd'hui les peaux de cygne devenues trop rares et trop chères. C'est une industrie qui est spéciale à ce département.

§ 8. — Les abeilles.

L'apiculture est l'art d'élever les abeilles et d'en retirer des produits. On compte en France 3 millions de ruches qui donnent pour plus de 25 millions de francs de miel et de cire.

On élève trois races d'abeilles : l'abeille noire ou commune, d'origine française, la petite hollandaise et l'a-

---

(1) Saintonge, Angoumois, Périgord.

(2) Cette race est chinoise et non pas cochinchinoise ; c'est parce qu'elle a été importée de Cochinchine en France qu'on lui a donné ce nom inexact.

(3) Elles sont engraissées dans la Haute-Garonne, le Tarn-et-Garonne, le Gers et l'Ariége.

beille jaune des Alpes. Cette dernière race est d'origine suisse et italienne (1); elle est plus grosse, plus douce et donne plus de miel et d'essaims.

Les abeilles ont besoin d'un climat doux et doivent habiter un pays où elles trouvent en abondance les fleurs mellifères (2). Les principaux pays éleveurs d'abeilles sont: la Bretagne, qui produit une grande quantité de miel commun employé surtout à la fabrication du pain d'épices, la Bourgogne, la Normandie, où l'on récolte le miel d'Argences (3), le Gâtinais, le Roussillon, qui produit l'excellent miel dit de Narbonne, Salins, la Savoie, qui donne le miel de Chamonix, l'un des meilleurs que l'on connaisse, les Basses-Alpes, le Limousin, le Périgord, le Bordelais, les Landes, la Marne, l'Aube, la Mayenne.

§ 9. — Les lapins.

L'élevage du lapin a pour but de produire de la chair et des poils que l'industrie emploie à plusieurs usages, surtout à la fabrication des chapeaux de feutre (4). Il existe plusieurs races de lapins: le lapin ordinaire, le lapin bélier ou rouanais (5), qui est très-gros et a de grandes oreilles tombantes, le lapin nicard, très-répandu en Provence. Les races de lapins à fourrure, ainsi appelés parce que leurs peaux servent de fourrures, sont le lapin riche, ou argenté, dant la peau est vendue en guise de petit-gris, le lapin blanc de Chine, dont la fourrure donne la fausse hermine, le lapin angora, en Savoie, dont les poils

---

(1) Elle a été introduite en France vers 1860.

(2) Qui sont celles des pruniers, des pommiers, des cerisiers, des abricotiers, des pêchers, du trèfle blanc, du sainfoin, du thym, de la lavande, de la mélisse, de la véronique, du réséda, etc.

(3) Calvados.

(4) Paris est un grand centre de couperie de poils de lapins et de lièvres pour la fabrication des chapeaux de feutre. On y emploie 70 millions de peaux.

(5) Appelé aussi le lapin double-smuth.

sont filés, puis tricotés, pour faire des robes d'enfants, des bas, des gants et des caleçons (1), et le lapin de Kachmire, dont les poils servent à faire des étoffes soyeuses.

On évalue à 70 ou 80 millions le nombre des lapins consommés en France, et la valeur des poils à 18 millions de francs.

§ 10. — Les chiens.

Nos races canines ont été généralement fort négligées et se sont abâtardies par les mélanges et par l'absence de méthode dans leur élevage. Depuis quelques années cependant, à l'imitation de l'Angleterre, on soigne davantage l'élevage du chien, et on a raison, car les chiens rendent de grands services, et il vaut mieux avoir de bonnes et belles races à caractères bien établis, que des bêtes sans valeur.

Les principales catégories entre lesquelles on peut répartir les races canines, sont : le chien de berger, les chiens de montagnes, les grands mâtins et les dogues, les bulldogs, les terriers, les bassets ou terriers à jambes torses, les chiens courants, les chiens d'arrêt, les lévriers, les caniches, les chiens de fantaisie, etc.

Plusieurs de nos anciennes races, les chiens de montagnes, les grands mâtins et les dogues, qui servent à la défense de l'homme et à la garde des troupeaux, ont disparu ou sont devenues très-rares; il est très-difficile de trouver actuellement des types purs de nos chiens des Alpes, des Pyrénées, de l'Auvergne, du dogue de Bordeaux et du chien de la Camargue; les lévriers sont à peine utilisés aujourd'hui en France.

Parmi les races que l'on élève actuellement, nous citerons : les chiens de berger, dont il existe une excellente

(1) On récolte les poils du lapin d'Angora en les arrachant doucement à la main trois ou quatre fois par an.

race dans la Brie ; — les chiens de toucheurs de bœufs, à poil noir et rude, naissant souvent sans queue, type indigène et excellent ; — les bulldogs et les terriers, auxquels il faut ajouter les bullterriers, issus du croisement de ces deux races et employés à la chasse du renard et du blaireau ; — les bassets ; — les chiens courants et les chiens d'arrêt, que l'on élève en grand dans la Vendée, le Poitou et la Saintonge, pays qui fournissent la plupart de nos meutes. Nos meilleurs chiens d'équipages sont les chiens bleus de Gascogne, les griffons rouges ou fauves de la Bretagne, les griffons de la Vendée et du Nivernais, les grands briquets de la Saintonge et de la Gascogne, les briquets (1) des Landes et de l'Artois, les grands bassets-griffons de la Vendée, les braques de la Navarre, les épagneuls de Pont-Audemer, les chiens noirs de Saint-Hubert (Ardenne), etc. On élève aussi en France plusieurs races anglaises, les foxhounds, les setters, etc.

§ 11. — Introduction et naturalisation en France des plantes et des animaux étrangers (2).

Beaucoup de plantes étrangères sont aujourd'hui naturalisées en France ; nous citerons parmi les végétaux comestibles : l'artichaut, l'aubergine, le cardon, l'échalotte, l'épinard, l'estragon, la fève, le haricot, l'igname, la laitue, le maïs, le melon, le piment, la pomme de terre, le radis, la tomate, le topinambour ; — le sorgho ; — parmi les arbres fruitiers : l'abricotier, l'amandier, le cerisier, le framboisier, le pêcher, le mûrier blanc, l'olivier ; — parmi les arbres : l'ailante, l'arbre de Judée, le catalpa, les cèdres,

(1) Briquet, petit braque.

(2) Je me range à l'avis des savants qui ne pensent pas que l'*acclimatation* soit possible, c'est-à-dire qu'on puisse transporter une plante ou un animal d'un climat tropical en France, et l'y faire vivre et prospérer. Mais on peut introduire et naturaliser une plante ou un animal venant d'un pays étranger ayant un climat analogue à celui de la France.

l'eucalyptus globulus, le maclura épineux, le marronnier d'Inde, le robinier faux acacia, le saule pleureur, le sophora du Japon, le tulipier de Virginie, le wellingtonia et la plupart des arbres et arbustes d'ornement dont nous avons cité les noms page 62. — Nous ne pouvons nommer toutes les fleurs étrangères actuellement naturalisées en France, mais nous indiquerons le lilas, les pelargoniums, le réséda, la pivoine, le camellia, l'hortensia, les reines-marguerites, la glycine, les azalées et les chrysanthêmes.

Les animaux naturalisés sont beaucoup moins nombreux ; nous n'avons à indiquer que le dindon, les faisans, le paon, la pintade, le colin, — le yack ou bœuf du Thibet (Lozère, Vosges), bonne bête de travail, robuste et rustique, le lama et l'alpaga (Aude, Vosges).

Actuellement on essaye de naturaliser plusieurs vers à soie de la Chine et du Japon, le mouton ti-yang de la Chine, qui donne deux fois par an des portées multiples, divers poissons, le blé précoce du Japon et l'ortie blanche, dont on obtient de très-beaux fils.

Mais en même temps qu'on introduit en France quelques animaux utiles, plusieurs insectes nuisibles s'introduisent à l'improviste et viennent exercer chez nous de grands ravages. Parmi eux, nous citerons le phylloxera vastatrix, qui menace de détruire nos vignobles, le puceron laniger qui détruit les pommiers, le termite (à la Rochelle), qui détruit les bois des maisons et les papiers.

§ 12. — Pisciculture.

La pisciculture est l'art de multiplier et d'élever les poissons ; elle a pour but d'augmenter la production d'un aliment important. On la pratique en grand dans la Chine, et ses développements en France pourront réparer l'épuisement de nos rivières, qui sont beaucoup moins poissonneuses qu'autrefois. En effet, l'action incessante de la

pêche, les usines établies sur le bord des rivières et qui rendent leurs eaux malsaines, les bateaux à vapeur qui occasionnent des ondulations et des remous, lesquels détruisent les œufs déposés dans les eaux peu profondes de rives, ont rendu le poisson d'eau douce assez rare et trop cher pour être un aliment de consommation générale.

La pisciculture peuple les eaux à l'aide des œufs de poisson (*frai*) qu'elle fait éclore dans des bassins préparés pour cela, et du jeune poisson (*alevin*) qu'elle élève et auquel on donne la nourriture, herbacée ou animale, qui lui convient, suivant son espèce.

Déjà plusieurs établissements de pisciculture existent en France; ils fournissent d'assez grandes quantités de jeunes poissons destinés à repeupler les rivières épuisées, et encore à y propager de bonnes espèces, telles que la truite, le saumon, l'ombre-chevalier, etc. Le plus important de ces établissements était celui d'Huningue, aujourd'hui à l'Allemagne; les autres se trouvent à la Buisse et au parc d'Alivet (Isère), qui produisent des truites, au château de Maintenon, à Culoz, qui a déjà donné beaucoup de saumons au Rhône, etc.

La pisciculture est une industrie qui ne fait que naître et qui est appelée à rendre de grands services quand elle aura acquis les développements qu'elle doit avoir.

SECONDE PARTIE.

L'INDUSTRIE.

CHAPITRE VIII.

NOTIONS GÉNÉRALES SUR L'INDUSTRIE.

L'agriculture produit une partie des matières nécessaires à l'industrie ; celles que notre sol ne fournit pas se tirent de l'étranger, ainsi que nous le verrons dans la troisième partie de ce volume consacré au commerce. L'industrie transforme, pour satisfaire aux divers besoins de l'homme, les produits du sol fournis par l'agriculture et les produits extraits des mines.

Les diverses industries peuvent se classer en deux grandes parties : 1° les industries extractives, qui donnent des produits bruts, extraits des carrières et des mines, et des produits ouvrés, c'est-à-dire fabriqués par l'industrie métallurgique ; — 2° les industries manufacturières qui comprennent : les industries mécaniques et chimiques, les industries relatives à l'alimentation, au vêtement et à la toilette, à l'habitation et aux besoins intellectuels.

On évalue à 15 milliards au moins le produit de l'industrie française, qui emploie 4 ou 5 millions d'ouvriers et 20,000 machines à vapeur, dont la force équivaut à 13 millions d'ouvriers.

La région industrielle la plus importante est celle du Nord-Ouest, qui est déjà la plus riche au point de vue agricole et la mieux cultivée. On y trouve le plus grand centre industriel de la France, Paris et sa banlieue, où l'on compte 500,000 ouvriers, qui fabriquent pour 3 milliards et demi de produits de toutes sortes et qui

exportent pour 400 millions de francs d'articles dits de Paris. Une partie de l'industrie de Paris consiste dans l'achèvement des produits de la province; on y teint, on imprime, on apprête des étoffes fabriquées dans les départements, on y finit toutes sortes d'objets façonnés en province, où l'on travaille avec moins de perfection, mais à meilleur marché qu'à Paris. Toutes les industries sont représentées dans la région du Nord-Ouest, dont les principaux centres industriels sont, après Paris, Lille, Valenciennes, Roubaix, Tourcoing, Maubeuge, Saint-Quentin, Saint-Gobain, Calais, Amiens, Rouen, Elbeuf, Louviers, Laigle, etc. — La région du Nord-Est renferme les centres métallurgiques des Ardennes et de la Haute-Marne, Reims, Sedan, Troyes et Baccarat. — La région de l'Est présente les grands centres du Creuzot, de Saint-Étienne, de Rive-de-Gier, de Nevers, de Lyon, de Tarare et de Saint-Claude. — Le Sud-Est renferme de nombreuses filatures de soie et les centres de Marseille, Nîmes, Avignon, Annonay et Alais. — Le Sud-Ouest n'a guère que la fabrication des eaux-de-vie dans les Charentes et le Gers, et des manufactures de draps à Lodéve, Castres, Mazamet et Bédarieux. — Dans l'Ouest, nous trouvons Cholet et Nantes, et dans le centre, Aubusson, Limoges, Vierzon et les usines du Berry.

CHAPITRE IX.

INDUSTRIES EXTRACTIVES; PRODUITS BRUTS ET OUVRÉS.

§ 1. — Notions générales.

On exploite en France plus de 20,000 carrières, minières et mines. On en tire des pierres, des terres, des combustibles et des minerais.

Les pierres principales sont : le granite, le basalte, le porphyre, les schistes, la pierre à chaux, les marbres et l'albâtre, les pierres de taille et les moellons, la pierre lithographique, la craie, les pierres de grès, qui comprennent les grès, la pierre meulière et la pierre à meule, le silex, le quartz, la pierre à plâtre ou gypse, et le phosphate de chaux.

Les principales terres sont : la marne, les diverses argiles ou terres à brique, à poterie, à foulon ou à porcelaine, la silice gélatineuse et le tripoli.

Les combustibles sont : la houille, l'anthracite, le lignite et la tourbe.

Les principaux minerais exploités en France sont ceux de plomb-argentifère ou galène, de zinc, de manganèse, d'antimoine, de niobium, de bauxite, de cobalt, les pyrites de cuivre et de fer, enfin et surtout les minerais de fer.

Aux produits des mines et des carrières nous ajouterons les eaux minérales et le sel.

§ 2. — Les pierres.

Le granite, la pierre monumentale par excellence, est exploité en Bretagne, aux îles Chausey, dans le Cotentin, le Limousin et le Bourbonnais. On l'emploie pour les constructions qui doivent avoir beaucoup de solidité et de durée.

Le basalte est une pierre volcanique qui abonde dans les coulées des volcans éteints de l'Auvergne, du Velay et du Vivarais. On l'emploie dans la construction des maisons de ces divers pays et aussi au dallage des trottoirs. Le principal centre d'exploitation est à Volvic (Puy-de-Dôme).

Le porphyre, qui donne de belles pierres d'ornement, de diverses couleurs et susceptibles d'un beau poli, est exploité dans les Vosges et en Corse. Épinal fabrique des objets en porphyre et en granite. — On emploie aussi le

porphyre bleu du Var, qu'on exploite à Agay, au pavage des rues.

Les schistes exploités sont : l'ardoise, le schiste coticule et les schistes bitumineux. — L'ardoise est employée à couvrir la toiture des maisons ; on l'exploite à Angers, dont les perrières ou ardoisières fournissent 180 millions d'ardoises ; dans les Ardennes, à Fumay, à Rimogne, qui fournit 60 millions d'ardoises, et à Deville, qui en donne 30 millions, à Châteaulin (Finistère), à Cevins (Savoie), à la Bassère et à Lourdes (Hautes-Pyrénées). — Les schistes coticules ou pierres à repasser se tirent des Vosges, des environs de Langres et des Côtes-du-Nord. — Les schistes bitumineux contiennent du bitume que l'on extrait par la distillation et que l'on raffine afin d'obtenir une huile d'éclairage appelée huile de schiste. On les exploite dans les départements de Saône-et-Loire et de l'Allier, et l'on fabrique l'huile de schiste à Autun.

L'amiante, le mica et le talc sont trois minéraux d'un usage relativement peu important. L'amiante est une pierre filamenteuse dont les fibres peuvent être tissées ; elle est incombustible et cette propriété lui donne quelque utilité dans les laboratoires. On l'exploite en Corse. — Le mica, appelé aussi pierre à Jésus, se présente en grandes lames transparentes que l'on emploie pour faire des vitres, des verres de lanternes, des miroirs, etc. — Le talc est une pierre molle que l'on réduit en poudre onctueuse et sèche, assez semblable à la poudre de savon, et qui sert aux bottiers et aux gantiers pour faire essayer les bottes et les gants. Le talc sert de base aux fards à l'aide desquels les femmes se salissent la figure sous prétexte de l'embellir. A l'état solide, le talc, appelé la craie de Briançon, est employé par les tailleurs pour tracer leurs coupes sur les étoffes ; on l'emploie aussi au dégraissage des étoffes. On trouve le talc dans les Alpes du Briançonnais.

La pierre à chaux abonde presque partout; c'est elle qui donne la chaux, base de nos mortiers et de nos ciments (1) et l'un des plus puissants amendements employés par l'agriculture. On distingue trois sortes de chaux : les chaux grasses, qui contiennent un peu d'argile ou de magnésie; les chaux maigres, qui contiennent un quart de magnésie et un peu d'argile; les chaux hydrauliques, qui sont entièrement composées de chaux et d'argile. La chaux hydraulique est employée pour les constructions destinées à être recouvertes par l'eau dans laquelle cette chaux se durcit rapidement et devient extrêmement solide. — Nos meilleurs ciments se fabriquent à Vassy-lez-Avallon (Yonne), Roquefort, Boulogne-sur-Mer, Moissac, à la Porte-de-France près de Grenoble, au Theil (Ardèche), à Corbigny (Nièvre), à Antony (Seine), à Saint-Dié (Vosges), à Chartres, à Échoisy (Charente), à Montélimar, à Saint-Dizier, etc.

Les marbres français sont très-beaux et ne sont pas inférieurs aux marbres des autres pays; cependant, pour les faire valoir, le commerce a donné à quelques-uns des noms étrangers; ainsi la prétendue griotte rouge d'Italie vient de Caunes (Aude), le cipolin de Sicile s'exploite dans les Hautes-Alpes et la brèche d'Alep à Alet près d'Aix. — Il y a des carrières de marbre statuaire dans l'Ariége. Les beaux marbres d'ornement appelés le sarancolin, le campan rouge et le campan vert se trouvent dans les Pyrénées; le marbre de Languedoc et la griotte rouge s'exploitent à Caunes. Il y a aussi des carrières de marbre dans l'Artois près de Boulogne, à Cousolre près de Maubeuge, à Avesnes, à Givet, à Vaux près de Villefranche (Rhône), à Laval, à Sablé, dans les Vosges, le Jura, les Alpes et en Corse, où l'on trouve de l'albâtre. — Les principaux ateliers de marbrerie sont ceux de

(1) Les mortiers et les ciments sont formés de chaux et de sable.

Paris, Toulouse, Campan, où l'on transforme en objets d'ornement et de décoration les marbres de nos carrières.

La pierre lithographique s'exploite à Châteauroux, au Vigan et à Avèze (Gard) et à Marchamp (Ain) ; on la trouve aussi à Saint-Péray (Ardèche), à Toulay (Yonne) et à Dijon.

Les pierres de taille varient entre elles par la dureté et par la finesse du grain. On les divise en pierres dures et pierres tendres (1). — Le moellon n'est que la pierre de taille en morceaux plus petits. Tout le monde sait que la pierre de taille et les moellons sont employés aux constructions. On compte en France près de 10,000 carrières qui fournissent les pierres destinées aux constructions ; il y en a un grand nombre dans les environs de Paris (Seine, Seine-et-Oise, Seine-et-Marne, Oise) ; on exploite de belles pierres à Allemagne (près de Caen), Angoulême, Bourg (Gironde), Cassis (près Marseille), Château-Landon (Seine-et-Marne), Echaillon (Isère), Enville (Meuse), Grimault (près de Tonnerre), Tinseau (Jura), Mer (Loir-et-Cher), Tournus (Saône-et-Loire), etc.

La craie, qui sert à fabriquer des crayons et le blanc d'Espagne, est exploitée à Meudon, à Troyes et à Rouen.

La pierre à plâtre ou gypse donne un très-bon mortier et une matière précieuse pour les moulages. On l'exploite à Montmartre, dans les départements de Saône-et-Loire et de Seine-et-Marne, à Salins, à Baume-les-Dames, etc.

Le phosphate de chaux est l'un des principaux engrais dont puisse se servir l'agriculture ; il est aussi bon que le guano, qui ne doit sa richesse qu'à sa forte teneur en phosphate de chaux. On l'exploite dans le Pas-de-Calais, les Ardennes, la Marne, l'Aube, la Meuse, le Tarn-et-Garonne, etc.

(1) On divise aussi les pierres de taille en pierres sèches et pierres gélives. Ces dernières contiennent de l'eau dans leurs pores et ne peuvent être employées qu'après l'évaporation de l'eau, sous peine d'éclater pendant la gelée.

Les pierres de grés comprennent : les grès, qui servent au pavage des rues et qu'on exploite à Fontainebleau et à Marcoussis (Seine-et-Oise) ; — les grès qui servent à faire des meules à aiguiser et qu'on exploite à Langres ; — la pierre meulière des environs de Paris qui fournit d'excellents matériaux de construction ; — la pierre à meule qui sert à faire les meules à moudre le blé. Les meilleures pierres à meule sont celles de la Ferté-sous-Jouarre. On exploite aussi cette pierre à Dommes, Bergerac (Dordogne), aux Molières (Seine-et-Oise), à Villaine-la-Gonais (Sarthe) et à Lésigny (Creuse).

Le sable est employé dans la confection des mortiers et dans la fabrication du verre et de la poterie ; on l'exploite aux environs de Paris, à Etampes, à Nevers, etc.

Le silex ou pierre à fusil était autrefois l'objet d'une grande exploitation pour la fabrication des pierres à briquet et des pierres à fusil. Saint-Aignan (Loir-et-Cher) est le principal centre d'exploitation et de taille de la pierre à fusil, et produit encore une douzaine de millions de pierres pour la France et l'étranger.

Le jaspe est une variété de quartz, offrant de belles couleurs et susceptible d'un beau poli. On l'emploie ordinairement à faire de petits objets (coupes, presse-papier, manches de cachets, bijoux, etc.) ; mais le gisement de jaspe exploité aujourd'hui à Saint-Gervais (Savoie) donne de grands morceaux qui permettent de faire des colonnes (1) et de grandes plaques destinées à orner les monuments et à faire des dessus de meubles.

§ 3. — Les terres.

La marne, terre composée de chaux et d'argile, et quelquefois de sable, sert à amender les mauvais sols. On

(1) On en voit à l'opéra de Paris.

l'exploite presque partout. — Une variété, très-argileuse, est employée pour le dégraissage des lainages.

L'argile, qui a été formée par la décomposition du feldspath contenu dans les roches primitives, présente de nombreuses variétés, parmi lesquelles nous citerons : l'argile commune ou terre glaise, avec laquelle on fabrique les poteries grossières, les tuiles, les carreaux et les briques ; — l'argile à foulon (Calvados), employée au dégraissage des draps ; — l'argile plastique, avec laquelle on fait la faïence, la poterie de grès, les creusets et les briques réfractaires. On cite parmi les meilleures argiles plastiques, celle de Belbeuf (près de Rouen), qui passe pour être la plus propre au terrage du sucre; l'argile de Forges-les-Eaux (Seine-Inférieure), pour la fabrication des pipes; celles de Beauvais et de Montereau, pour la faïence; l'argile réfractaire de Forges-les-Eaux, d'Urcal (Aisne) et de Salavas (Ardèche), pour la fabrication des creusets et de la poterie de grès. — Le kaolin ou argile à porcelaine s'exploite à Saint-Yrieix (Haute-Vienne), aux Pieux (Manche) et aux Colettes (Allier).

Aux argiles feldspathiques nous joindrons ici la silice gélatineuse ou soluble, découverte récemment dans l'Ardenne; cette substance devient absolument infusible quand elle a été calcinée; elle peut servir à la fabrication des creusets et des blocs infusibles qu'exige la construction des hauts-fourneaux (1).

Le tripoli est une terre siliceuse colorée par l'oxyde de fer. Réduite en poudre, cette terre sert au polissage des métaux, des marbres, des glaces et des pierres fines. On l'exploite à Marsanne et à Montélimar (Drôme), à Riom (Puy-de-Dôme) et à Poligné, près de Rennes.

---

(1) Journal officiel du 22 mars 1870.

§ 4. — **Les minerais autres que les minerais de fer.**

Les seuls minerais que l'on exploite en France sont la galène argentifère (sulfure de plomb argentifère), la calamine (silicate et carbonate de zinc), la blende (sulfure de zinc), le manganèse, l'antimoine, le niobium, la bauxite, le cobalt, la pyrite de fer (sulfure de fer) et la pyrite de cuivre (sulfure de cuivre).

Le galène argentifère est exploitée à Pontgibaud (Puy-de-Dôme), à Vialas et Richaldon (Lozère), à Grant-Clos (Isère), à Villefranche (Aveyron), à Seintein (Ariége) et à Pontpéan (Ille-et-Vilaine). Ces mines sont loin de fournir à la France le plomb dont elle a besoin et qu'elle tire en grande partie de l'étranger. Nos principales fonderies de plomb sont à Pontgibaud, à Marseille, à la Grand'Combe (Gard), à Couëron (Loire-Inférieure) et à Biache-Saint-Vaast près d'Arras. Elles produisent des plombs bruts pour la fabrication des feuilles, des tuyaux, des balles et de la céruse.

La calamine et la blende se trouvent en petites quantités à Robiac, Montalet (Gard), Combecave (Lot), à Pontpéan près de Rennes et à Fos, dans les Pyrénées. La France fait venir de l'étranger presque tout le zinc dont l'industrie a besoin, ou les minerais de zinc qu'elle traite dans les usines de Viviers (Aveyron). Les principales usines où l'on fabrique le zinc sont celles de Planchot (Aveyron), de Givet, de Romilly (Eure), du Havre et de Montataire (Oise).

La France, ne possédant pas de mines de cuivre, tire ce métal de l'étranger et le fabrique dans les usines d'Anzin, Biache-Saint-Vaast (près d'Arras), du Havre, de Deville près de Rouen, de Laigle, de Lyon, de Romilly (Eure), de Montataire (Oise), de Saint-Denis, de Paris et d'Imphy (Nièvre).

L'oxyde de manganèse sert à la fabrication du verre et surtout à celle du chlore. La France possède d'immenses amas de ce minerai que l'on exploite à la Romanèche

(Saône-et-Loire), au Suquet (Dordogne), à Saint-Jean-de-Gardonenque (Gard), etc.

L'antimoine est mêlé avec le plomb pour rendre ce dernier métal plus dur; ainsi alliés, ces deux métaux servent à la fabricatton des caractères d'imprimerié. L'antimoine est aussi employé en médecine et entre dans la composition de l'émétique et du kermès. On l'exploite dans le Vivarais, le Velay, la Lozère, le Gard, l'Auvergne, le Bourbonnais et la Vendée.

Le minerai de niobium, jusqu'à présent très-rare, a été découvert et se trouve en abondance à Montebras (commune de Soumans (Creuse).

La bauxite est un hydrate d'aluminium qui est exploité à Cabasse (Var). La bauxite sert à la fabrication de l'aluminium dans les usines de Salindres (Gard) et d'Amfreville-la-mi-Voie (Seine-Inférieure), etc.

Le cobalt, qui donne une belle couleur bleue employée dans la peinture et pour la décoration des verres, des porcelaines, des faïences et des émaux, est exploité à Allemont (Isère).

Les pyrites de fer et de cuivre (fer sulfuré, cuivre sulfuré) sont exploitées sur divers points (Chessy, Saint-Bel, Alais, etc.); elles fournissent du soufre employé à la fabrication de l'acide sulfurique et au soufrage des vignes, et donnent aussi de l'alun.

§ 5. — Les eaux minérales.

On compte en France près de 900 sources minérales exploitées dans environ 240 stations thermales. Elles sont réparties en cinq groupes, savoir : le groupe des Pyrénées (eaux sulfureuses); le groupe du plateau central (eaux sodiques); le groupe des Vosges (eaux ferrugineuses et sodiques); le groupe des Alpes (eaux sulfureuses et chlorurées sodiques); le groupe des plaines du Nord-Ouest (eaux froides et ferrugineuses).

Les principales eaux minérales de la France sont :

Les eaux sulfurées sodiques de Bagnères-de-Luchon (Haute-Garonne), Eaux-Bonnes, Eaux-Chaudes (Basses-Pyrénées), Baréges, Cauterets, Saint-Sauveur (Hautes-Pyrénées), Ax (Ariége), le Vernet, Amélie, Olette, la Preste, Molitg (Pyrénées-Orientales), Saint-Honoré (Nièvre), Bagnols (Lozère), Pietrapola, Guagno, Guitera (Corse).

Les eaux sulfurées calcaires de Castera-Verdujan (Gers), Allevard (Isère), Gréoulx (Basses-Alpes), Guillon (Doubs), Enghien (Seine-et-Oise), Pierrefonds (Oise).

Les eaux chlorurées sodiques de Bourbon-Lancy (Saône-et-Loire), Saint-Nectaire, la Bourboule (Puy-de-Dôme), Balaruc (Hérault), Lamotte (Isère), Bourbonne-les-Bains (Haute-Marne), Néris, Bourbon-l'Archambault (Allier), Luxeuil (Haute-Saône), Salins (Jura).

Les eaux chlorurées sodiques sulfureuses et iodiques froides de Saint-Genis (Savoie).

Les eaux chlorurées sodiques sulfureuses d'Uriage (Isère).

Les eaux bicarbonatées sodiques de Vichy (Allier), Saint-Laurent, Vals (Ardèche), Saint-Alban, Couzan (Loire), du Mont-Dore et de Châteauneuf (Puy-de-Dôme), de Chaudesaigues (Cantal) et d'Evian (Savoie).

Les eaux bicarbonatées calcaires de Pougues (Nièvre), Saint-Allyre, Chateldon (Puy-de-Dôme), Saint-Galmier (Loire), Foncaude (Hérault), Aix (Bouches-du-Rhône).

Les eaux bicarbonatées mixtes de Royat (Puy-de-Dôme).

Les eaux sulfatées sodiques de Chatelguyon (Puy-de-Dôme), Evaux (Creuse), Plombières, Bains (Vosges), Aix-les-Bains, Challe et Saint-Gervais (Savoie).

Les eaux sulfatées calcaires de Bagnères-de-Bigorre (Hautes-Pyrénées), Encausse (Haute-Garonne), Ussat, Audinac (Ariége), Bagnoles (Orne), Saint-Amand (Nord).

Les eaux sulfatées magnésiques de Montmirail (Vaucluse) et de Sermaize (Marne).

Les eaux sulfatées mixtes de Dax (Landes) et de Contrexéville (Vosges).

Les eaux ferrugineuses de Neyraç (Ardèche), Sylvanès (Aveyron), Charbonnière (Rhône), Lamalou (Hérault), Rennes (Aude), Barbotan (Gers), Bussang (Vosges), Château-Gontier (Mayenne), Passy et Auteuil (Seine), Forges-les-Eaux (Seine-Inférieure), Orezza (Corse).

Les eaux ferrugineuses manganésiennes de Cransac (Aveyron).

§ 6. — Le sel.

Le sel est fourni par les mines de sel gemme, les sources salées, les laveries de sables et principalement par les marais salants.

Les mines de sel gemme et les sources salées se trouvent dans la Franche-Comté, à Miserey, Salins, Montmorot et Arc. Il y a aussi des sources salées importantes à Villefranque, dans les Basses-Pyrénées.

Les laveries de sable sont établies dans les départements du Calvados, de la Manche et des Côtes-du-Nord; elles sont au nombre de quatre et fournissent de 7 à 800,000 kilogrammes de sel.

Les marais salants établis sur le littoral de quelques-uns de nos départements fournissent la plus grande partie du sel produit en France. Les départements producteurs de sel sont : le Morbihan, la Loire-Inférieure, la Vendée, la Charente-Inférieure, où l'on recueille le tiers du sel produit en France, la Gironde, et tous nos départements baignés par la Méditerranée. On peut évaluer la quantité de sel produit en France à 550 millions de kilogrammes valant environ 10 millions de francs.

Les cendres des herbes marines (soude, varech, algues, fucus, etc.) que l'on a fait sécher et brûler contien-

nent un alcali, la soude naturelle, que l'on emploie, comme la potasse, à la fabrication du verre et des savons, et au blanchiment des toiles comme au blanchissage du linge (1). Depuis longtemps déjà on fabrique de la soude artificielle, que l'on extrait du sulfate de soude, extrait lui-même des eaux mères d'où on a retiré le sel.

Quant à la tangue, c'est un sable formé de sable et de carbonate de chaux, qui se trouve dans les criques du littoral du Cotentin et de la Bretagne septentrionale. Le sable a été enlevé par les rivières aux terrains granitiques et schisteux qu'elles traversent; le carbonate de chaux est dû aux débris de coquilles et de zoophytes du rivage et aux coquilles microscopiques qui abondent dans la tangue. Employée comme engrais, la tangue donne aux terres schisteuses du Cotentin et de la Bretagne une grande fertilité.

CHAPITRE X.

SUITE DES INDUSTRIES EXTRACTIVES ; PRODUITS BRUTS ET OUVRÉS.

§ 1. — Les combustibles minéraux.

Les combustibles extraits du sol sont : la houille, l'anthracite, le lignite, la tourbe et le bitume.

La houille s'exploite dans 70 bassins, dont les plus importants sont :

Le bassin de la Loire (Saint-Étienne, Rive-de-Gier), dont la superficie est de 27,000 hectares et qui produit environ le tiers de la houille extraite en France ; son charbon est excellent. — Le bassin de Valenciennes (Anzin, Denain,

(1) C'est sur la côte de Normandie et de Bretagne, ainsi qu'aux îles Chausey, que l'on récolte le varech.

Condé), qui est le prolongement du grand bassin belge de Sambre et Meuse ; il produit le cinquième de la houille extraite en France. — Le bassin du Pas-de-Calais (Hardinghem), prolongement du bassin de Valenciennes, qui a pris beaucoup d'importance dans ces dernières années et qui produisait en 1868, 1,750,000 tonnes. Le bassin d'Alais (Gard). — Le bassin du Creuzot et de Blanzy (Saône-et-Loire). — Le bassin de Commentry (Allier). — Le bassin d'Aubin (Aveyron).

Après ces principaux centres d'exploitation viennent les bassins secondaires d'Ahun (Creuse), de Benezet, de Bert (Allier), de Brassac (Puy-de-Dôme), de Carmeaux (Tarn), de Decize (Nièvre), d'Epinac (Saône-et-Loire), de Graissessac (Hérault), de la Basse-Loire (Maine-et-Loire, Loire-Inférieure), de Ronchamp (Haute-Saône), de Saint-Eloi (Allier), de Vouvant et Chantonnay (Vendée).

En 1869, la France produisait 13 millions de tonnes de houille, valant 143 millions de francs. Cette production étant insuffisante pour satisfaire à tous les besoins de l'industrie et de la navigation, la France est obligée d'acheter plusieurs millions de tonnes de charbon (3 ou 4) à l'Angleterre, à la Belgique et à la Prusse rhénane.

L'anthracite, sorte de houille sans bitume, ou coke naturel, forme de grands dépôts dans le Calvados, l'Isère (la Mure), le Briançonnais, la Haute-Savoie, la Loire-Inférieure, Maine-et-Loire, la Mayenne, le Nord et la Sarthe.

Le lignite est exploité dans les Basses-Alpes (Forcalquier) et à Fuveau (Bouches-du-Rhône). Ce dernier bassin fournit au port de Marseille un combustible recherché pour les machines à vapeur, et produit 190,000 tonnes.

La tourbe est un charbon léger, spongieux et d'aspect terreux, formé par la carbonisation des plantes herbacées et marécageuses. On la trouve surtout dans les marais,

où elle se forme tous les jours sous nos yeux. Les principales tourbières sont dans la vallée de la Somme, entre Amiens et Abbeville, dans le Pas-de-Calais, dans la vallée du Thérain (Oise), dans la Loire-Inférieure (à la Grande-Brière) et à Essonne. On trouve aussi de la tourbe dans l'Aisne (vallée de l'Ourcq), l'Isère, le Nord, le Doubs et la Marne. — La production de la tourbe est de 500,000 tonnes valant 5 millions de francs.

Le bitume ou asphalte n'est pas employé comme combustible ; on s'en sert surtout, en le mêlant à du gravier, pour faire des pavages et des trottoirs. Le bitume est exploité dans les départements de l'Ain (à Seyssel) et des Landes (à Bastennes).

§ 2. — Le fer.

Extraction du minerai.

La France est riche en minerais de fer, en général de bonne qualité, et qui se composent principalement de fer oxydé-hydraté ou limonite.

On extrait d'environ 1800 mines ou minières plus de deux millions et demi de tonnes de minerais. — Les principales régions qui fournissent le fer sont : le Nord (Anzin, Denain), les Ardennes, la Meuse, la Haute-Marne, la Côte-d'Or (Châtillon), Saône-et-Loire (le Creuzot), les Vosges, la Franche-Comté, les Alpes de l'Isère (Allevard) et de la Savoie, la Loire (Saint-Étienne), l'Ardèche (la Voulte), le Gard, l'Aveyron (Aubin), les Pyrénées (Rancié, Vicdessos, le mont Canigou), les Landes, le Périgord, la Bretagne, le Berry, l'Allier et la Nièvre.

Fabrication du fer et de l'acier.

Pour extraire le fer du minerai qui le contient et où il est mêlé à d'autres substances, on fond le minerai dans les hauts-fourneaux, à l'aide du bois ou du coke (1). Le ré-

(1) La fabrication du fer s'est absolument transformée en France de-

sultat de la fusion est la fonte de fer, composée de fer et de carbone. Pour transformer la fonte en fer, il faut une nouvelle opération destinée à purger la fonte du carbone qu'elle contient. Après cette transformation, le fer est de nouveau travaillé, forgé, corroyé, laminé, tréfilé, c'est-à-dire préparé pour les divers besoins de l'industrie à laquelle on le livre en barres, en fers à T, en rails, en tôles, en fer-blanc (1), en fils, etc.

L'acier est du fer carburé, c'est-à-dire uni à du carbone (2); suivant les modes de fabrication, on a de l'acier de forge, le meilleur, de l'acier puddlé, de l'acier de cémentation et de l'acier fondu.

La France produisait en 1869, 1,350,000 tonnes (3) de fonte, 950,000 tonnes de fer valant 210 millions de francs (4), et 32,000 tonnes d'aciers.

Les principaux centres de fabrication du fer sont : les forges et fonderies d'Anzin, de Hautmont, Denain, Maubeuge (Nord), Marquise (Pas-de-Calais), Montataire (Oise), de la Haute-Marne, du Creuzot (Saône-et-Loire), du Jura, de l'arrondissement de Châtillon dans la Côte-d'Or, de Lyon, de Saint-Étienne et de Rive-de-Gier (Loire), d'Allevard, Tullins, Vienne (Isère), de Marseille, de la Seyne (Var), de la Voulte (Ardèche), d'Alais (Gard), de Saint-Juéry (Tarn), de Foix et de Vicdessos (Ariége), de Sahorre (Pyrénées-Orientales), de Saint-Étienne-de-Baigorry, Saint-Jean-Pied-de-Port (BassesPyrénées), Aubin, Decaze-

---

puis quelques années. La fabrication au bois, qui était la plus générale et qui donnait des fers excellents, a éte abandonnée en partie, à cause de la cherté du combustible, et remplacée par la fabrication au coke, qui donne des fers moins bons, mais à meilleur marché.

(1) Le fer-blanc est de la tôle étamée. L'usine de Montataire en produit beaucoup.

(2) La fonte est aussi du fer carburé, mais le carbone qu'elle contient est dans une plus grande proportion.

(3) La tonne = 10 quintaux métriques ou 1000 kilogrammes.

(4) Mais depuis nous avons perdu le département de la Moselle, qui était un des plus importants producteurs de fers.

ville (Aveyron), Verrières (à l'Hommaizé, Vienne), Pouancé (Maine-et-Loire), Chantenay près de Nantes, Paimpont (Ille-et-Vilaine), Fourchambault, Bizy, la Fermeté, Cigogne, la Pique, Pont-Saint-Ours (Nièvre), Vierzon, Charenton, Mézières près de Bourges (Cher), Commentry (Allier), la Solenzara (Corse), où l'on fond les excellents minerais magnétiques de Bône en Algérie et les fers oligistes de l'île d'Elbe.

Les principales aciéries sont celles de Saint-Étienne, de Rive-de-Gier, de Terre-Noire, d'Assailly (Loire), qui emploient pour fabriquer l'acier fondu les fontes aciéreuses de la Solenzara ou de Danemora (Suède), du Creuzot (acier puddlé), d'Allevard, de la Voulte, de Pont-de-Roide (Doubs), de Foix, Pamiers, Sahorre, Rio (Pyrénées), d'Imphy-Saint-Seurin, de Châtillon et de Commentry.

CHAPITRE XI.

LES INDUSTRIES MÉCANIQUES.

§ 1. — Les moteurs mécaniques.

L'industrie emploie deux forces motrices principales, qui sont : les chutes d'eau et la vapeur. On utilise les chutes d'eau à l'aide des moteurs hydrauliques (roues, turbines); on utilise la vapeur à l'aide des machines à vapeur, des locomotives et des locomobiles.

Les principaux centres de construction des machines sont : pour les moteurs hydrauliques, Paris, Chartres, Essonne, — pour les machines à vapeur, locomotives et locomobiles, Paris, Anzin, Lille, Rouen, le Havre, Saint-Quentin, Lyon, Saint-Étienne, Marseille, Toulouse, Nantes, Indret, qui fabrique les machines des bâtiments

de la marine militaire, Nevers et le Creuzot, qui est la plus importante usine de France (1).

§ 2. — Machines et outils.

Les machines à filer et à tisser le lin, le coton et la laine, se fabriquent en général dans les centres de filature et de tissage, c'est-à-dire à Paris, Lille, Roubaix, Tourcoing, Saint-Pierre-lez-Calais, Saint-Quentin, Rouen, Elbeuf, Louviers, Sedan, Reims, Troyes, Lyon, Saint-Chamond et Nîmes.

Les machines pour imprimer les tissus se font à Paris et à Rouen.

Les machines agricoles (machines à battre, semoirs, faucheuses, moissonneuses, faneuses, etc.), destinées à remplacer les bras qui deviennent insuffisants, sont fabriquées à Paris, Liancourt (Oise), Meaux, Nancy, Orléans, Bourges, Nantes, Abilly (Indre-et-Loire), etc.

Les machines-outils se font à Maubeuge, Paris, Saint-Étienne et Rive-de-Gier.

Les machines à coudre sont fabriquées à Paris et à Lyon.

Les outils tranchants (ciseaux, scies, etc.) se font à Valentiguey, Hérimoncourt et à Pont-de-Roide (Doubs), à Paris et à Saint-Étienne.

Les marteaux, filières, clefs anglaises, étaux, foreries, cisailles et enclumes, se fabriquent surtout à Maubeuge, puis à Nevers et à Saint-Étienne.

Les limes sortent des ateliers de Paris, Orléans, Saint-Étienne, Rive-de-Gier, le Chambon, Nevers. Arnay-le-Duc (Côte-d'Or) fabrique les limes des bijoutiers et des horlogers.

---

(1) Le Creuzot exploite la houille et le minerai de fer, produit 100,000 tonnes de fer et d'acier, et les transforme ensuite en machines de toutes sortes.

La taillanderie et les outils aratoires ont leur centre principal de fabrication dans les Vosges (la Hutte, Bains). — Rive-de-Gier fait aussi des socs de charrue ; Saint-Étienne et Saut-du-Tarn fabriquent des faux.

§ 3. — Chaudronnerie, ustensiles de ménage, coutellerie, aiguilles et épingles.

La chaudronnerie comprend la grosse et la petite chaudronnerie. La grosse chaudronnerie fait les grandes pièces nécessaires aux usines où l'on fabrique les produits chimiques, aux distilleries, aux savonneries et aux machines à vapeur. Les centres principaux de cette fabrication sont à Anzin, Lyon, Imphy, Chantenay. — La petite chaudronnerie fabrique les casseroles, plats, chaudrons, marmites, flambeaux, arrosoirs, etc. Les centres principaux de cette industrie se trouvent à Villedieu (Manche), à Paris et à Aurillac.

Les ustensiles de ménage en fer battu se font à Beaucourt, la Feschotte (Doubs), Plombières ; — les couverts en fer battu, à Darney (Vosges); — les fers à repasser, à Vrigne-aux-Bois (Ardennes).

La coutellerie fine est fabriquée à Nogent-le-Roi, à Langres (Haute-Marne), à Pau et à Chatellerault. Saint-Étienne et Thiers fabriquent surtout la coutellerie commune.

Les aiguilles et les épingles se font principalement à Laigle (Orne), Rugles et à Verneuil (Eure).

§ 4. — Quincaillerie.

La quincaillerie comprend la ferronnerie, la serrurerie, la clouterie, la visserie, la boulonnerie, la bouclerie, la cuivrerie et les toiles métalliques.

La ferronnerie (verroux, pommelles, poignées, charnières, pelles et pincettes, etc.) se fabrique en grand dans les Ardennes, à Charleville, Nouzon et Vrigne-aux-Bois.

La serrurerie pour bâtiments a son principal centre de production dans la Picardie, à Escarbotin principalement. — La serrurerie pour meubles se fait à Troyes, à Saint-Dizier, à Plancher-les-Mines (Haute-Saône), et à Paris pour les articles fins.

La clouterie fabrique plus de 16 millions de kilogrammes de clous et de pointes de toutes sortes. Le centre principal de la production est le département des Ardennes, qui fournit la moitié de la clouterie. Les pointes dites de Paris se font à Châtillon-sur-Seine (Côte-d'Or), à Saint-Urbain et à Saint-Dizier (Haute-Marne), à Saint-Chamond (Loire). — Les pointes fines sont faites à Laigle, Rugles, Gorcy (Meurthe-et-Moselle) et à Mussy-sur-Seine (Aube). — La clouterie forgée a son centre à Charleville, et la clouterie mécanique dans les Ardennes. — On fabrique aussi des clous à Rive-de-Gier, Saint-Étienne, Saint-Julien-en-Jarret (Loire), à la Mure (Isère), etc.

La visserie (vis, pitons, gonds) a ses grandes fabriques à Beaucourt, Grandvillards, Morvillards (arrondissement de Béfort), à Montbéliard et à Plancher-les-Mines.

La boulonnerie se fabrique en grand à Bogny-sur-Meuse (Ardennes).

La bouclerie et les articles de sellerie (mors, éperons, etc.) ont leurs principaux centres de fabrication à Raucourt (Ardennes) et à Breteuil (Eure).

La cuivrerie (anneaux, boutons, verroux, boucles, charnières, robinets) se fait à Paris, Tully (Somme), Lyon, Mâcon.

Les toiles métalliques se font à Paris, Lyon et Rive-de Gier.

§ 5. — Fontes moulées ornementées, tréfilerie, chaînes, armes, grandes pièces de fer forgé.

Le grand centre de fabrication des fontes moulées

ornementées (balcons, vases, etc.) se trouve encore dans les Ardennes, à Charleville et à Vrigne-aux-Bois. On en fait aussi à Marquise, à Sommevoire et à Val-d'Osne (Haute-Marne). — Les fourneaux de fonte se font à Lyon, à Fumay et à Guise. A Paris on ne fait que le montage de certaines pièces.

La tréfilerie (fils de fer et de cuivre) a ses principaux centres de production à Laigle, Rugles, Saint-Dizier, Mussy-sur-Seine et Bourges.

Les chaînes se font à Donzy (Nièvre) et à Rive-de-Gier.

Paris et Saint-Étienne fabriquent les armes de luxe; Charleville, Châtellerault, Tulle et Saint-Étienne les armes de guerre.

On forge les grandes pièces de fer pour l'industrie, les pièces de grosse forge pour la marine, les plaques destinées à cuirasser les navires, les ancres, les câbles-chaînes au Creuzot, à Rive-de-Gier, à Saint-Étienne, au Chambon (Loire), à Fourchambault, à la Chaussade (Nièvre) et dans les ateliers de la Capelette à Marseille.

CHAPITRE XII.

INDUSTRIES CHIMIQUES.

Les principales industries chimiques sont relatives à la fabrication des alcools, des huiles, des savons, des résines, des matières tinctoriales et des produits chimiques.

§ 1 — Alcools.

Nous avons déjà parlé de la fabrication des eaux-de-vie (p. 50) et dit que le centre principal de cette industrie se trouvait dans les départements de la Charente-Inférieure, de la Charente, de la Dordogne et du Gers. — L'Hérault fabrique les alcools de vin et Lille l'alcool de betterave.

§ 2. — Huiles.

Les huiles comestibles d'œillette et d'olive se font : les premières à Lille et à Arras, les secondes dans le midi de la France où l'on cultive l'olivier (voy. p. 60). — Les huiles d'éclairage (colza, navette) se font aussi à Lille et à Arras. — Le département du Nord produit encore l'huile de lin. — L'huile de schiste se fabrique à Autun. — L'huile de noix est faite dans les grands centres de culture de noyers (Dordogne, Charentes, etc. — Voy. p. 56). — Les huiles pour savonneries, c'est-à-dire l'huile de sésame, d'arachide et de palme, sont fabriquées avec des graines étrangères, à Marseille.

§ 3. — Bougies stéariques.

Les bougies stéariques sont fabriquées avec l'acide stéarique, qu'on extrait du suif, et remplacent avantageusement les anciennes chandelles. Les principales fabriques sont établies à Paris, Saint-Denis, Ivry-sur-Seine, Clichy-la-Garenne, Lille, Lyon, Montpellier, Marseille.

§ 4. — Savons.

Le savon est une pâte faite avec de l'huile et un alcali, soude ou potasse. Les grands centres de fabrication des savons marbrés sont Marseille, Nantes, Saint-Ouen et Aubervillers près de Paris. Les savons fins pour la toilette se font à Paris.

§ 5. — Produits chimiques.

Les produits chimiques (acides, sels, matières tinctoriales, vernis, noir animal pour les raffineries, etc.) se fabriquent principalement dans la région industrielle du Nord-Ouest. En effet, les grandes usines se trouvent à Lille, Loos, Arras, Chauny, le Havre, Paris, Asnières, Aubervillers, Clichy-la-Garenne, Puteaux, Suresnes et

Ivry. Dans les autres régions, on fabrique des produits chimiques à Lyon, Marseille, Narbonne (vert de gris), Bordeaux, Chantenay près de Nantes. — Nantes est un grand centre de fabrication d'engrais pour la Bretagne. — Quant aux couleurs pour la peinture, c'est à Paris qu'elles se font. — Les produits pharmaceutiques ont leurs centres de production à Paris, au Havre (sulfate de quinine), à Noisiel (Seine-et-Marne), à Clermont-Ferrand (lactucarium), etc.

Les allumettes chimiques se font à Paris, Lyon, Marseille, etc.

§ 6. — Résines.

Les résines qui servent à préparer le goudron, la poix, le brai, la térébenthine, la colophane, la cire à cacheter, etc., se récoltent dans les pignadas des Landes et se traitent dans les fabriques de cette contrée.

§ 7. — Caoutchouc, toiles cirées, soufre.

Les articles en caoutchouc se fabriquent à Paris, Bezons (Seine-et-Oise), Langlée (Loiret) et Clermont-Ferrand. — Les toiles cirées et gommées sont préparées à Paris, Courbevoie et Angers. C'est à Rouen et aussi à Paris que l'on fait les toiles-cuirs imitant le maroquin et le cuir vernis. — Les principales fabriques de soufre se trouvent à Marseille.

CHAPITRE XIII.

INDUSTRIES RELATIVES A L'ALIMENTATION.

§ 1. — Meunerie.

Le rayon de Paris est une région de meunerie perfectionnée qui produit d'excellentes farines avec les blés de la Beauce, de la Brie et de l'Ile-de-France. Corbeil est le

principal centre de fabrication des farines dans cette région. — Les centres principaux de meunerie dans les autres parties de la France sont : Lille, Rouen, Gray, Lyon, Moissac, Montauban, Nérac, Poitiers, Marseille et le Havre. Les moulins de ces deux dernières villes font des farines avec les blés venus de l'étranger (Russie, Égypte, États-Unis, etc.). Toutes ces grandes minoteries ont des meules mues par l'eau ou la vapeur.

§ 2. Pâtes alimentaires.

On appelle pâtes alimentaires le vermicelle, le macaroni, la semoule, les nouilles et le gluten granulé. On les fabrique à Paris (Grenelle), à Lyon, à Marseille avec les excellents blés durs de l'Algérie, à Bastia, Albi, Toulouse et Clermont. — Le gluten granulé se fait spécialement à Paris (Grenelle) et à Poitiers.

§ 3. — Fromages (voy. p. 89).

§ 4. — Huiles comestibles (voy. p. 28, 60 et 122).

§ 5. — Pêcheries.

1. *Pêche maritime.*

La pêche faite sur les côtes de France est appelée la petite pêche, par opposition à la grande pêche, qui se fait au loin, à Terre-Neuve, dans la mer du Nord et en Islande. La pêche maritime est une industrie importante, qui fournit un aliment sain, abondant et à bon marché. Malheureusement, gênée par toutes sortes d'entraves et de règlements, la pêche ne produit pas en France tout ce qu'elle pourrait donner avec plus de liberté dans ses allures (1); elle a cependant fait de grands progrès dans ces dernières années, et actuellement elle occupe environ

(1) Ainsi Paris ne consomme que 20 millions de kilogrammes de poisson, tandis que Londres en consomme 90 millions.



75,000 hommes et jette sur le marché pour 66 millions de francs de poissons de toute espèce (1).

La grande pêche, c'est-à-dire celle qui se fait à Terre-Neuve et en Islande, emploie 400 bâtiments et 12,000 hommes d'équipage. Les ports qui font la grande pêche sont Dunkerque et Gravelines, dont les bâtiments vont pêcher la morue en Islande et dans la mer du Nord, sur le Dogger-bank, Boulogne, Dieppe, Fécamp, Honfleur, Granville, Saint-Malo, le Légué, Binic, la Rochelle, Bordeaux, Bayonne, Cette et Marseille, qui exploitent les eaux de Terre-Neuve.

La petite pêche est active sur les côtes de la Manche, sur celles de l'océan Atlantique jusqu'à la Loire et sur le littoral de la Méditerranée; elle est peu importante sur les côtes sablonneuses du golfe de Gascogne, à cause du fond sablonneux où le poisson ne trouve pas à se nourrir.

Les poissons sédentaires qui donnent lieu à une pêche permanente sont : les raies, les squales ou chiens de mer, les turbots, les barbues, les soles, plies, carrelets et limandes, les merlans, les bars, les mulets, les congres ou anguilles de mer, les dorades, les rougets, les colins, les aigrefins, etc. Toutes ces espèces se montrent aussi bien dans la Méditerranée que dans l'Océan.

Les poissons appelés à tort poissons voyageurs (2) ne se montrent pas partout sur nos côtes. Chacun d'eux affectionne des parages déterminés et appartient en quelque sorte à une certaine région de notre littoral. Les plus

(1) Morue..................... 14 millions de fr.
Maquereau................ 3 millions.
Hareng...................... 11 millions et demi.
Pêche côtière............. 38 millions, dont 11 millions sont fournis par la sardine, 866,000 francs par les huîtres, 710,000 francs par les moules et 1,577,000 francs par les crustacés.

(2) Rien n'est plus faux, paraît-il, que ces prétendus voyages des poissons. Les poissons voyageurs habitent les profondeurs de la mer ; à des époques fixes, ils remontent et s'approchent des rivages pour déposer leurs œufs.

importantes espèces de poissons voyageurs sont : le hareng, le maquereau, la sardine, l'anchois, la melette et le thon ou germon. Le hareng et le maquereau sont spéciaux à la mer du Nord et à la Manche; la sardine et le germon, au golfe de Gascogne; l'anchois, la mélette et le thon à la Méditerranée.

Les principaux points à citer parmi les pêcheries du littoral sont : Boulogne, Dieppe, Courseulles, Grandcamp, la presqu'île de la Hague, Cancale, sur la Manche ; Douarnenez, la baie de l'Aiguillon, Marennes, sur le golfe de Gascogne; les côtes de Provence, sur la Méditerranée.

Boulogne est aujourd'hui le centre de la pêche du hareng en France; Gravelines, Étaples, Berck, le Tréport, Saint-Valery-en-Caux, Fécamp et Courseulles se livrent aussi à cette pêche. Bien que le hareng se montre jusqu'à la Rochelle, il n'est abondant sur notre littoral que dans la mer du Nord et dans la Manche jusqu'au Havre. — La pêche d'automne se fait sur nos côtes; celle d'été, dans les mers qui baignent les rivages orientaux de l'Écosse, où le poisson abonde.

Dieppe est un des principaux centres de la pêche du maquereau, l'une des plus productives de la Manche. Cette pêche se fait depuis Dunkerque jusqu'à Brest, par les bateaux de Dieppe, Boulogne, Saint-Valery-en-Caux, Luc, la Hougue et Brest.

Courseulles et Grandcamp, sur la côte du Calvados, pêchent beaucoup de poisson, et Courseulles renferme de nombreux parcs d'huîtres.

La presqu'île de la Hague, au Nord-Ouest du Cotentin, est un des principaux lieux de pêche de la langouste. Le homard et la langouste sont pris sur les fonds rocheux du littoral normand et breton, où ils abondaient autrefois, principalement sur le rivage méridional de la Bretagne. Les langoustes de la presqu'île de la Hague sont réputées pour la délicatesse de leur chair. Nos pêcheurs exportent en An-

gleterre près de 300,000 kilogrammes de homards, pour le transport desquels on emploie des sloops à réservoirs d'eau de mer, construits spécialement pour ce service.

La baie du Mont-Saint-Michel, entre Granville et Cancale, est couverte de bancs d'huîtres renommées. C'est une des plus importantes régions de pêche des huîtres qui se trouvent sur tout le littoral français; les bancs qui existent dans la rade de la Hougue, à Saint-Valery-en-Caux et à Saint-Valery-sur-Somme sont beaucoup moins considérables. Les pêcheries de Granville, de Regnéville et de Cancale fournissaient, en 1852, plus de cent millions d'huîtres aux parcs de Saint-Vaast, de Courseulles et de Dieppe, qui les livraient ensuite à la consommation parisienne. Épuisés par une exploitation abusive, les bancs de Cancale fournissent à peine aujourd'hui de 4 à 5 millions d'huîtres. On a essayé de les repeupler, en même temps qu'on établissait des huitrières artificielles dans la baie de Saint-Brieuc, à l'île de Ré et dans le bassin d'Arcachon, mais ces essais d'ostréiculture ne paraissent avoir complétement réussi qu'à Arcachon. — Les moules se trouvent aussi en abondance sur les rochers entre Saint-Malo et Cancale, à Tombelaine, et sur toutes les parties rocheuses du littoral de la Normandie et de la Bretagne. Les meilleures moules de cette région sont celles de Villerville, d'Isigny (Calvados), de la Hougue et de la Roche-Bernard (Morbihan).

La baie de Douarnenez est le principal centre de la pêche à la sardine. Ce poisson se rencontre dans les eaux profondes de la Bretagne depuis Morlaix et Ouessant jusqu'au Croisic ; mais c'est entre Brest et Belle-Isle qu'on le trouve en plus grande quantité. On pêche aussi la sardine dans le golfe de Gascogne, aux Sables-d'Olonne, à la Rochelle, à l'entrée de la Gironde, où elle est connue sous le nom de royan, et à Saint-Jean-de-Luz. Douarnenez a cinq mille pêcheurs qui prennent plus de 2 milliards de sar-

dines et y gagnent 2 millions et demi de francs. La ville renferme de nombreuses « fritures » ou établissements dans lesquels on prépare les conserves de sardines à l'huile.

La baie de l'Aiguillon est célèbre par ses bouchots ou parcs à moules, formés de longues murailles de pieux entrelacés de clayonnages, sur lesquels on élève les moules. Le centre de cette industrie est à Esnandes; elle remonte au treizième siècle et a été créée par un Irlandais naufragé, nommé Walton. Les moules sauvages de Normandie, que l'on mange à Paris, ne donnent aucune idée des grosses et succulentes moules de l'Aiguillon qui se consomment dans l'Ouest de la France. Les bouchots de l'Aiguillon fournissent annuellement 40 millions de kilogrammes de moules.

Marennes, petit port situé vers l'embouchure de la Seudre, est surtout renommé par ses huîtres vertes (1). La couleur verte de ces huîtres ne leur est pas naturelle; elles la prennent dans les « claires » ou bassins, dans lesquels on les parque. On fait aussi à Dunkerque des huîtres vertes, qui passent le plus souvent pour des huîtres d'Ostende.

La mer Méditerranée et les étangs qui la bordent sur le rivage du golfe du Lion sont très-poissonneux ; les principales espèces que l'on y pêche sont : l'auge, variété de raie, la baudroie, les soles, les carrelets, les pineaux, les cabottes, les congres, les bélugons, le pilot, la liche, le miraillet, la vive, la sardine, la mélette et surtout l'anchois et le thon. L'anchois se pêche principalement sur les côtes de Provence et de Corse, à Antibes, Fréjus, Cannes et Saint-Tropez; là aussi on l'embarille dans la saumure. La mélette est l'objet d'importantes salaisons pour les classes pauvres du Midi. Le thon est pris sur les

(1) La production des huîtres à Marennes est presque nulle actuellement.



côtes de la Provence et de la Corse ; mariné, ce poisson, est l'objet d'un commerce considérable. Une des principales pêches de notre littoral provençal est celle du saint-pierre, excellent poisson, « l'ortolan de l'ichthyologie », que l'on ne trouve que dans les golfes de Jouan et de la Napoule. — On pêche aussi un peu de corail dans les golfes de Cassis, de la Ciotat et d'Ajaccio.

2. *Pêche fluviale.*

La pêche d'eau douce, en rivière, dans les lacs et dans les étangs du Forez et du pays de Dombes, est beaucoup moins importante que la pêche maritime ; elle ne produit pas pour plus de 20 millions de francs de poisson. Les poissons qui se trouvent dans nos eaux sont : le saumon, la truite, la carpe, la brême, le brochet, l'alose, l'anguille, la tanche, la perche, le barbeau, la loche, le goujon, l'éperlan, le gardon, la vandaise, etc.

§ 5. — Salaisons, charcuterie, conserves.

Les principaux centres de charcuterie sont : Troyes, Reims, Lyon, Arles, Orthez où l'on prépare les jambons dits de Bayonne, Tours, Vire, etc. Les jambons, saucissons, andouilles et rillettes de ces diverses villes sont recherchés sur les meilleures tables.

Les conserves de légumes, petits pois, haricots verts et frais, artichauts, asperges, se fabriquent à Nantes, au Mans, à Chinon et à Bordeaux.

La préparation de certains poissons que l'on conserve dans l'huile a pris depuis quelques années de très-grands développements. On fait plus de 10 millions de boites de sardines à Douarnenez, dans le Morbihan (Lorient, Etel, etc.), à Nantes et aux Sables-d'Olonne. On fait aussi des conserves de thon, de maquereau, de homard et d'anchois.

§ 6. — Sucre, chocolat.

Les fabriques et raffineries de sucre de betterave sont établies dans les départements producteurs de betterave,

surtout à Lille, à Valenciennes et à Arras. — Il y a aussi d'importantes raffineries de sucre de canne et de betterave à Paris (la Villette, gare d'Ivry, Bercy), à Pantin près Paris, à Orléans et dans les villes maritimes du Havre de Nantes, de Bordeaux et de Marseille, qui raffinent les sucres bruts venant des colonies.

Le chocolat, mélange de cacao et du sucre, se fabrique à Paris, à Noisiel (Seine-et-Marne), à Lyon, à Pau et à Bayonne.

§ 7. — Pâtisseries, pâtés, terrines, biscuits, pain d'épices.

Paris est renommé pour sa pâtisserie, Albi pour ses gimblettes, Commercy pour ses madeleines, Montélimar et Aix pour leurs nougats. Périgueux fait des pâtés truffés que les gourmands du monde entier recherchent avec empressement, ainsi que les pâtés de perdreaux et de foies gras truffés de Ruffec, les terrines de Nérac, les pâtés de foies de canards de Toulouse, les pâtés de canards d'Amiens, les pâtés de perdreaux de Chartres et de Pithiviers, les pâtés d'alouettes de Pithiviers et les pâtés de merles de Corse. — Les biscuits secs se font à Paris et dans les 200 fabriques de Reims, qui en produisent pour 7 millions de francs. — Le pain d'épices se fabrique à Paris, Lille, Douai, Cambrai, Arras, dont les cœurs sont renommés, à Reims et à Dijon, dont les nonnettes sont excellentes.

§ 8. — Liqueurs, confiserie.

Paris et Lyon fabriquent des liqueurs de toutes sortes, mais plusieurs villes ont une spécialité ; ainsi Cette et Pontarlier font l'absinthe ; Fougerolles (Haute-Saône), le kirsch ; Dijon, le cassis ; Grenoble, le ratafia ; Bordeaux, l'anisette ; la Côte-Saint-André (Isère), l'eau de la côte ; la Grande-Chartreuse, la liqueur qui porte son nom. Le département de l'Hérault fabrique en grand le vermouth, liqueur faite avec des vins blancs et muscats dans lesquels

on fait infuser de la camomille et de la centaurée double. Il faut espérer que ce breuvage, qui fait déjà une sérieuse concurrence à l'absinthe, se substituera complétement à cet ignoble poison.

La confiserie de Paris est renommée et s'exerce dans tous les genres. Comme pour les liqueurs, plusieurs villes ont une spécialité de confiserie ; ainsi Rouen fait le sucre et la gelée de pomme ; Verdun, de très-bonnes dragées ; Bar-le-Duc, des confitures de groseilles ; Aix, Apt, des confitures de diverses sortes ; Clermont-Ferrand et Riom, des pâtes d'abricots ; Orléans, le cotignac ; Vichy, des cerises confites et des bonbons de sucre renommés ; Niort et Châteaubriant excellent dans l'art de confire l'angélique ; enfin le bon raisiné (confiture de raisin et de poires) se fabrique en grand dans l'Yonne et le Loiret.

§ 9. — Bière, vinaigre, moutarde.

Les brasseries de Paris, Sèvres, Lille et Lyon produisent d'excellente bière. — Le vinaigre se fait à Orléans, la moutarde à Paris, Dijon et Bordeaux.

CHAPITRE XIV.

INDUSTRIES RELATIVES AU VÊTEMENT ET A LA TOILETTE.

§ 1. — Chanvre et lin.

Le chanvre et le lin employés dans l'industrie française sont en partie produits par la France (Voy. p. 29) et en partie achetés à l'étranger ; ils servent à faire des toiles de toutes sortes, des tissus fins et des cordages.

Les filatures de lin se trouvent à Lille, Angers, Cholet, Boulogne-sur-Mer ; Valenciennes est le centre de la filature à la main des fils de lin très-fins employés dans la fabrication des batistes.

Les toiles se fabriquent à Lille, Valenciennes, Armentières, Cambrai (Flandre), Lisieux, Alençon, Vimoutiers, la Ferté-Macé, Flers (Normandie), Mamers (Sarthe), Cholet (Maine-et-Loire), Voiron (Isère) et dans les Vosges. — Les grosses toiles se font dans le Maine, au Mans et à Laval. — La Bretagne tisse encore à la main d'excellentes toiles.

Les belles batistes se font à Cambrai et à Solesmes (Nord), et sont sans rivales.

Le linge de table et les mouchoirs ont leur principal centre de fabrication à Cholet ; les mouchoirs à vignettes de couleur se font surtout à Valenciennes. — Le linge de table damassé se fabrique à Lille, à Pau et à Paris ; il est remarquable par la beauté et le bon goût des ornements, qualité essentiellement française.

Les coutils de fil, ou de fil et coton, sont fabriqués à Lille, à la Ferté-Macé, à Flers (Orne), Laval, Avesnières, Mayenne et Saint-Dié. — Flers fabrique aussi des toiles à blouse d'excellente qualité.

Abbeville est le principal centre de production des toiles à matelas. — Quant aux toiles à voiles, on les fait spécialement à Dunkerque, Angers, Rennes et Landernau.

Le fil à coudre est fabriqué à Lille et à Rennes ; les rubans de fil, ou de fil et coton, se font à Ambert (Puy-de-Dôme), à Saint-Clar (Gers) et à la Ferté-Macé (Orne).

Les principaux lieux de fabrication des cordages sont : Dunkerque, Abbeville, le Havre, Angers, Nantes, Saint-Malo, Tonneins, etc.

Nous parlerons ici des tissus de jute et de china-grass fabriqués avec des matières importées de l'étranger. Le jute vient de l'Inde, le china-grass de la Chine, du Japon et de l'Indo-Chine. On fait avec le jute des toiles à sacs (Paris, Lille) ; au contraire, les fils fins, solides et brillants du china-grass se mêlent à ceux du lin et du coton pour fabriquer le linge damassé ou de fines étoffes. Lille

est le principal centre de filature et de tissage du china-grass.

§ 2. — Coton.

Le coton sert à faire des tissus de toutes sortes, plus nombreux et plus variés que ceux de la série précédente. La France importe tout le coton qu'elle emploie ; elle l'achète principalement aux Etats-Unis et en moins grandes quantités à l'Inde. Le coton américain arrive au Havre, le coton indien à Marseille.

L'industrie cotonnière a ses principaux centres à Rouen, Saint-Quentin, Amiens, Troyes et Tarare. Elle produit des rouenneries, des indiennes (1), des foulards de coton, des mouchoirs, des tentures à sujets, des calicots, percales et jaconas, des toiles de coton, des tissus de coton bleu et blanc pour chemises de matelots (2), des damas de coton, etc., désignés sous le nom général de cotonnades blanches et cotonnades de couleur, puis des piqués brochés, des velours de coton, des mousselines unies et brodées, des gazes, des tarlatanes et des grenadines, enfin des couvertures et molletons.

Les filatures de coton sont naturellement concentrées autour des centres de tissage ; il y en a aussi d'importantes à Auchy-lez-Hesdin (Pas-de-Calais), Bar-le-Duc, Essonne, Nancy, Paris. Lille fait les fils fins pour tulles et mousselines ; Nancy fabrique les fils pour la broderie.

Les cotonnades se fabriquent à Rouen et dans une vingtaine de gros villages des environs de cette ville, à Bolbec (Seine-Inférieure), à Falaise et Condé-sur-Noireau (Calvados), à la Ferté-Macé (Orne), à Gisors (Eure), à Mayenne, à Saint-Quentin, Troyes, Bar-le-Duc, Seno-

(1) Etoffes fabriquées avec du coton teint avant le tissage et destiné aux besoins des classes peu aisées.

(2) Ces tissus très-bon marché sont l'objet d'une grande exportation.

nes (Vosges), Villefranche et Thizy (Rhône), à Roanne, où l'on fait les toiles dites de Vichy.

Les beaux piqués sont tissés à Rouen et à Saint-Quentin. — Saint-Quentin fabrique aussi les batistes de coton, les cravates et les mouchoirs imprimés ou blancs. — Les mousselines unies, brodées ou brochées se font à Saint-Quentin et à Tarare. — Tarare a la spécialité des gazes, des grenadines et des tarlatanes, merveilleuses étoffes faites à la main dans les campagnes du Forez et du Beaujolais. — Les velours de coton se font à Amiens et à Ourscamp (Oise).

Rouen a la spécialité des tissus élastiques en caoutchouc pour les bretelles et jarretières, qui se font à Rouen et à Paris. — Le coton à coudre est filé à Paris, Lille, Nancy et Senones (Vosges).

§ 3. — Laine.

Les laines françaises et étrangères employées dans nos fabriques sont filées à Reims, le plus grand centre de filature de laine de la France, à Tourcoing, Roubaix, Frévent (Pas-de-Calais), Amiens, Elbeuf, Pont-Authou (Eure), Elbeuf, Paris, Sedan, Bédarieux, Rhodez, etc. — Nancy et Saint-Omer fabriquent les laines à tricoter.

L'industrie de la laine produit des draps, des lainages de fantaisie, des flanelles, des mérinos, des châles, des lainages grossiers, des velours et des couvertures.

Les draps fins se fabriquent en Normandie, à Elbeuf, Caudebec-lez-Elbeuf, Orival (Seine-Inférieure), à Louviers (Eure), à Vire (Calvados), en Picardie à Abbeville, dans l'Oise à Mouy, dans les Ardennes à Sedan, et dans le Dauphiné à Vienne. — Les gros draps, draps pour l'armée, pour le Levant, pour les marins du Midi, se font principalement dans le Midi, à Bédarieux, Saint-Pons, Saint-Chinian, Lodève, Clermont-l'Hérault, Villeneuvette (Hérault), à Castres et à Mazamet (Tarn), à Limoux et à Quillan (Aude). — Le Berry (Argenton, Buzançais, Issou-

dun, le Blanc, Châteauroux, Romorantin) est aussi un centre important de fabrication de draps.

Les lainages de fantaisie, c'est-à-dire, les tissus de laine mélangés de soie ou de coton, avec lesquels on fait des vêtements d'hommes et de femmes, et des casquettes ou des doublures, se fabriquent à Roubaix, Tourcoing, Amiens, Mouy, Saint-Quentin, le Câteau, Reims, Mazamet et Bédarieux. — Les gazes, barèges et autres tissus dits de Paris (1) sont faits à Bohain et Fresnoy-le-Grand (Aisne). — Les étoffes de laine appelées serge, anacoste, étamine, escot, lasting, barpour, satin de laine et panne, les étoffes pour les communautés religieuses et le velours d'Utrecht sont la spécialité des fabriques d'Amiens. — Roubaix et Tourcoing font les reps et les orléans.

Les flanelles fines ont pour principal centre de fabrication Reims. Mazamet (Tarn) tisse des flanelles communes. — Reims, le Câteau et Rethel fabriquent les mérinos.

Paris fait les beaux châles ; Lyon, les châles de qualité moyenne ; Nîmes, les châles à bon marché ; Reims, les châles tartans.

Les lainages grossiers (cadis, droguets, limousines) se fabriquent dans l'Aveyron, le Limousin, le Tarn, la Lozère, l'Auvergne, etc.

Ambert fabrique des rubans de laine et des lacets.

Nous rattachons à l'industrie des lainages la filature et le tissage du poil de chèvre ou mohair, du poil d'alpaga, du cachemire et du poil de lapin d'Angora. Les tissus de poil de chèvre et d'alpaga se font surtout à Roubaix ; ceux de cachemire à Paris, Hardivilliers et Rantigny (Oise), et à Iron (Aisne). — Aix-les-Bains a la spécialité des vêtements d'enfants, des bas et de divers articles en poil de lapin d'Angora.

---

(1) Parce qu'on les tisse sur dessins venant de Paris.

§ 5. — Soie.

La soie employée dans nos manufactures est récoltée en grande partie en France; le reste est acheté à l'étranger, Italie, Chine et Japon. — La soie est filée par les départements de la Drôme, de Vaucluse, du Gard et de l'Ardèche, c'est-à-dire par les départements qui la produisent.

Le grand centre de fabrication de soieries est Lyon ; on y compte 150,000 ouvriers, dont le tiers est à Lyon et le reste dans les campagnes des départements du Rhône, de l'Ain, de la Loire et de l'Isère. On fait à Lyon des soieries unies, des taffetas surtout, des fayes, des popelines, des poults de soie, des moires, des satins, des satins de Chine, des foulards, des peluches pour chapeaux, des taffetas pour parapluies et ombrelles, des lustrines et florences pour doublures, des crêpes, des crêpes de Chine, des gazes de soie dites de Chambéry, des tissus et châles de grenadine, des étoffes mêlées d'or et d'argent pour le Levant et les Indes, des velours magnifiques, des tissus pour vêtements sacerdotaux, pour ameublement et tentures, des tissus façonnés et de riches étoffes façonnées ou brochées. Malheureusement la mode s'étant prononcée contre les robes de soie façonnée, Lyon ne fabrique presque plus de ces beaux tissus. On évalue à 200 millions de francs le produit de la fabrique lyonnaise, dont les trois cinquièmes sont exportés surtout aux États-Unis et en Angleterre (1). Ce qui rend la fabrique de Lyon supérieure à toutes les autres, c'est l'incomparable beauté des couleurs préparées par les teintureries lyonnaises, c'est l'habileté des tisseurs et le goût exquis des dessinateurs.

Après Lyon, il faut citer comme centres de fabrication

(1) C'est la mode étrangère qui a adopté les tissus unis et qui a tué ainsi une partie de la fabrique lyonnaise à laquelle ne pouvait faire concurrence la fabrique étrangère ; celle-ci peut lutter contre Lyon pour les taffetas, et les vendre même à meilleur marché.

de soieries : Saint-Étienne, Saint-Chamond, Izieux, Nîmes, Avignon, Tours et Mortagne. — Saint-Étienne fabrique les rubans de velours et de soie, unis et façonnés; c'est la première fabrique du monde pour les rubans façonnés, si remarquables par la beauté des couleurs et par le goût des dessins. On évalue à 80 millions de francs la production des rubans à Saint-Étienne, dont 50 millions sont exportés dans le monde entier. — Saint-Chamond et Izieux (Loire) font des lacets, galons, ganses, tresses, cordons, bordures, liserés, soutaches. — Nîmes tisse des foulards, des fichus, des cravates et des soieries pour l'Algérie lamées d'or et d'argent. — Avignon ne fait que des soieries unies. — Tours fabrique des étoffes pour ameublement et voitures. — On fait dans les campagnes de l'arrondissement de Mortagne beaucoup de châles et de rideaux en filet de soie. — Quant à la soie à coudre, elle se fabrique à Lyon, à Nîmes, à Aubenas, à Alais, etc.

§ 6. — Impressions sur tissus, ateliers d'apprêts, teintureries.

Les grands ateliers d'impression sur tissus pour vêtements et ameublement se trouvent à Rouen, à Paris, Clichy, Saint-Denis et Puteaux. Nous avons malheureusement perdu nos beaux ateliers de Mulhouse, qui étaient sans rivaux.

Les ateliers d'apprêts de toutes sortes de tissus se trouvent à Saint-Denis, Puteaux et Saint-Quentin.

Les teintureries de Roubaix, Amiens, Rouen, Paris, Puteaux, Reims, Lyon, Saint-Étienne, Saint-Chamond, Nîmes et Aubusson sont justement renommées.

§ 7. — Dentelles, tulles et broderies.

C'est en général sur des dessins faits à Paris, avec le goût parfait qui distingue nos ornemanistes, que se fabriquent la presque totalité des dentelles, blondes, guipures, tulles et broderies dont nous allons parler.

La dentelle dite de Flandre se fait à Lille; la dentelle dite Valenciennes, à Bailleul; la dentelle de Picardie, à Arras; la dentelle des Vosges, à Mirecourt; le point d'Alençon, à Alençon et à Bayeux; la dentelle d'Auvergne, dans les départements de la Haute-Loire, de la Loire, du Puy-de-Dôme et du Cantal, où elle est fabriquée par plus de cent mille ouvrières; le centre de cette fabrication est au Puy, où l'on fait aussi de belles dentelles de laine. — Chantilly, Bayeux et Caen font nos admirables dentelles noires. — Lyon a la spécialité des châles, des écharpes et des voilettes en dentelle et tulle de soie, surtout en noir. — Les blondes se font à Calais, à Saint-Pierre-lez-Calais, à Paris, à Chantilly, à Lyon et au Puy. — Les guipures se font aussi au Puy et à Tarare. — On fabrique les tulles à la mécanique à Calais et Saint-Pierre-lez-Calais, à Lille, à Caudry (Nord) et à Saint-Quentin.

Les broderies se font dans la Lorraine; Nancy est le centre de la fabrication et du commerce des broderies du pays. C'est encore à Nancy que se font les fils employés par les brodeuses. — Saint-Quentin et Tarare sont aussi deux centres importants de cette élégante industrie.

§ 8. — Bonneterie, boutons, passementerie.

La bonneterie de laine a ses principaux centres de production dans le Santerre (Amiens), le Béarn (Nay, Oloron), à Saint-Amand (Nord), à Montréjeau (Haute-Garonne), etc. — La Haute-Garonne, les Hautes et les Basses-Pyrénées fabriquent les gros articles pour la marine et les classes ouvrières. — Orléans fait de la bonneterie pour le Levant.

La bonneterie de coton est fabriquée principalement à Troyes et dans les communes du rayon, et à Romilly-sur-Seine (Aube); on en fabrique aussi à Arcis-sur-Aube, à Falaise, Moreuil (Somme), Saint-Just-en-Chaussée (Oise), au Vigan et à Saint-Jean-du-Gard (Gard), etc.

La bonneterie de soie a son principal centre de fabrication dans les départements de l'Hérault (Ganges) et du Gard (Nîmes, le Vigan, Anduze, Saint-Jean-du-Gard, Saint-Hippolyte), et à Lyon. — La bonneterie en fil d'Écosse se fait aussi dans le Gard, à Nîmes et à Anduze; la bonneterie en fil de lin, à Hesdin.

Les boutons de toutes sortes, en métal, en os, en ivoire, en nacre, en buffle, en passementerie, se font à Paris et dans le département de l'Oise (Andeville, Méru, etc.); les boutons en porcelaine, à Briare et à Creil.

La passementerie est confectionnée à Paris, Lyon, Saint-Étienne, Nîmes. Les broderies d'or et d'argent se font aussi à Paris et à Lyon.

§ 9. — Lingerie, confections, modes, plumes de parure, fourrures, fleurs artificielles, ombrelles, etc.

Paris fait tous les articles de lingerie, les confections, les vêtements pour hommes, femmes et enfants, les casquettes, les chaussures pour femmes, les corsets (1), les articles de modes, les plumes de parure, les fourrures, les fleurs artificielles (pour 20 millions de francs), les articles de voyage, les nécessaires, les ombrelles, les parapluies, les cannes, fouets, cravaches, les éventails, etc., et exporte une grande partie de ces divers produits.

§ 10. — Cuirs, maroquinerie, ganterie, chapellerie.

Les grandes tanneries sont à Paris, Givet, Marseille, Aniane (Hérault), Toulouse, Orthez, Bordeaux, Bain (Ille-et-Vilaine), Dol, Nantes, Château-Renault (Indre-et-Loire). On y fabrique des cuirs avec les peaux françaises ou importées de l'étranger. — Les cuirs vernis se font à Paris, ainsi que la plupart des articles de maroquinerie (portefeuilles, etc.).

(1) Bar-le-Duc fabrique des corsets tissés.

Les peaux mégissées pour la ganterie sont travaillées à Annonay, Paris, Milhau et Saint-Junien (Haute-Vienne). Les peaux chamoisées pour la ganterie sont travaillées à Niort et à Milhau. — Les gants sont fabriqués à Paris (1), Grenoble, Chaumont, Milhau, Saint-Junien, Lunéville, Nancy, Rennes et Blois. — Les gants de daim, de castor et de chamois se font à Niort; les gants de chamois pour militaires, à Vendôme; les gants de soie, dans le Gard et à Ganges (Hérault); les gants de fil d'Écosse, à Nîmes.

La chapellerie de soie a ses deux centres de fabrication à Paris et à Lyon. — On fabrique la chapellerie de feutre à Paris, à Lyon, à Toulouse, Aix, etc. Les chapeaux de paille de fantaisie se font principalement à Paris, avec des pailles de Suisse et d'Italie.

§ 11. — Parfumerie.

Les essences, pommades, huiles parfumées, eaux aromatiques, extraits spiritueux, savons fins et parfumés se fabriquent à Grasse, Cannes, Menton, Nice (Alpes-Maritimes), à Saint-Denis et à Paris, et sont recherchés dans le monde entier.

§ 12. — Bijouterie et joaillerie.

Le bijoutier fabrique des objets d'or et d'argent, ciselés, émaillés et gemmés; le joaillier monte les pierres précieuses (les gemmes) préparées par le lapidaire. Paris fabrique de la bijouterie remarquable par le goût de sa décoration. C'est aussi dans cette ville que l'on fait la bijouterie fausse, destinée surtout à l'exportation. — La bijouterie de corail a son centre à Marseille et la bijouterie de jais, à Sainte-Colombe (Aude).

On taille le diamant à Paris, et les pierres fines et artificielles à Sept-Moncel (Jura).

---

(1) Paris les coupe et les fait coudre dans l'arrondissement de Mortagne.

CHAPITRE XV.

INDUSTRIES RELATIVES A L'HABITATION.

§ 1. — Ébénisterie, orfèvrerie, bronzes d'art et d'ameublement.

L'ébénisterie de luxe et ordinaire se fabrique surtout à Paris, au faubourg Saint-Antoine. — L'orfévrerie d'art et ordinaire est exécutée à Paris et à Lyon. — L'orfévrerie en bronze d'aluminium se fait à Nanterre près Paris et à Alais. — Les bronzes d'art et d'ameublement sont fondus à Paris, qui produit aussi les zincs d'art imitant le bronze.

§ 2. — Tapis, tapisseries, moquettes, tissus d'ameublement, papiers peints.

Les centres de fabrication des tapis, des tapisseries et des moquettes sont Tourcoing, Roubaix, Abbeville, Amiens, Beauvais, Paris (aux Gobelins), Neuilly, Nîmes, Aubusson et Felletin. — Beauvais a une manufacture de tapisseries renommées. — Les tissus pour ameublement et tentures se font à Tourcoing, Amiens, Abbeville, Lyon, Nîmes et Aubusson.

Les papiers peints sont fabriqués surtout à Paris et à Lyon, puis à Caen, à Épinal, à Toulouse et au Mans.

§ 3. — Céramique.

La céramique comprend la porcelaine, les faïences, les poteries, les briques, tuiles, carreaux, tuyaux, pipes, etc.

La porcelaine se fabrique dans la Haute-Vienne à Limoges, Saint-Léonard, Solignac, Saint-Junien, Saint-Yrieix, dans le Cher à Vierzon, Mehun-sur-Yèvre, Foécy, à Saint-Gaudens, à Bordeaux, à Ris (Seine-et-Oise) et à Saint-Amand (Nord). — La porcelaine d'art a son prin-

cipal centre de fabrication à la manufacture de Sèvres. Toutefois une partie de la porcelaine blanche fabriquée en province est décorée à la main, à Paris, par d'habiles artistes. — A Paris-Auteuil et à Limoges on décore aussi la porcelaine par la chromolithographie avec couleurs vitrifiables. Ce procédé mécanique est destiné à prendre de grands développements.

La porcelaine dure allant au feu se fabrique en grand à Bayeux.

Les faïences fines et les faïences décoratives se font à Saint-Amand (Nord), Choisy-le-Roi, Creil, Gien, Montereau, Lunéville, Moustiers (Basses-Alpes), Apt, Bordeaux, Nevers et Bourg-la-Reine.

Les faïences émaillées et poteries sculptées vernissées, imitant les poteries de Bernard de Palissy, se font à Tours.

La poterie de grès est fabriquée à Paris, Neron (Calvados), Savignies et la Chapelle-aux-Pots (Oise). — Épernay fabrique beaucoup de poterie ordinaire. — Saint-Omer a la spécialité des pipes en terre. — Les briques, briques creuses, tuiles, carreaux pour dallage, tuyaux pour conduites d'eau et pour drainage, se fabriquent dans l'arrondissement de Sens (Yonne), principalement à Villenavotte près de Sens. Il y a aussi d'importantes fabriques à Saint-Pierre-le-Moutier dans le département de la Nièvre. — Les carreaux ornementés pour dallage se font à Maubeuge. — Paris (la Villette), Rive-de-Gier, Langeais et Château-Renault (Indre-et-Loire) et Saint-Pierre-le-Moutier fournissent à l'industrie les briques et carreaux réfractaires qu'elle emploie. Rive-de-Gier produit les creusets dont on a besoin pour la fonte des métaux.

§ 4. — Verres, cristaux et glaces.

Le verre à vitres, les bouteilles, la verrerie se fabriquent dans les usines d'Aniche, Anzin (Nord), Ivry (Seine), Folembray, Prémontré, Vauxrot, Quiquengrogne (Aisne),

Monthermé (Ardennes), Givors (Rhône), Rive-de-Gier (Loire) et Marseille.

Les principales cristalleries sont celles de Baccarat (Meurthe-et-Moselle), de Clichy-la-Garenne et de Pantin. — Les grandes manufactures de glaces sont à Saint-Gobain et Chauny (Aisne), à Monthermé et à Aniche.

§ 5. — Horlogerie.

Paris et Besançon ont des horloges, des pendules et des montres, avec des mouvements et diverses pièces fabriqués à Saint-Nicolas-d'Aliermont (Seine-Inférieure). — Beaucourt (arrondissement de Béfort) fait de l'horlogerie commune, Morez (Jura) les horloges de Comté et les régulateurs. — Cluses (Haute-Savoie) fabrique des montres. — L'horlogerie de précision s'exécute à Paris.

§ 6. — Diverses industries.

Tabletterie, tournerie, ivoirerie, bimbeloterie, brosserie, peignes, vannerie, boissellerie, carrosserie et sellerie.

La tabletterie et la tournerie fabriquent mille petits objets en corne, buffle, écaille, os, ivoire, nacre, racine de bruyère des Pyrénées, ivoire végétal, bois de toutes sortes, buis, coco, etc. Ces divers articles consistent en étuis, pièces d'échiquier, de damier et de trictrac, billes de billard, dominos, dés, fiches, jetons, bilboquets, articles de ménage, chausse-pieds, articles de bureau, tabatières, tuyaux de pipes, pipes en racine de bruyère, chapelets, etc. Les deux principaux centres de cette industrie sont à Méru et Andeville (Oise), et à Saint-Claude (Jura).

L'ivoirerie se fait principalement à Paris et à Dieppe.

La bimbeloterie fait les jouets d'enfants. Paris fait les joujoux de luxe (1), les tambours, les mirlitons et les voi-

(1) Beaucoup de jouets de luxe (bébés, animaux drapés, etc.) viennent de la Saxe. Le Tyrol fournit les grenouilles, et Nuremberg les soldats fins.

tures ; pour ce dernier article, il monte et assemble des pièces fabriquées en province ; ainsi les roues viennent de Villers-Coterets, les caisses du département de l'Eure, et les chevaux de Picardie. — La Capelle (Aisne) a la spécialité des jouets faits au tour ; Liesse (Aisne) a celle des jouets communs en bois. — Les flageolets viennent de Saint-Claude ; les canons en bois, les pelles et rateaux, de Villers-Coterets ; les poupées et poupards à un sou, de la Picardie. — Les ménages en fer-blanc se font à Laigle ; les ménages en porcelaine, à Limoges ; les ménages en faïence, à Nevers.

La brosserie (brosses à habits, à tête, à dents, à ongles, en bois, en os, en buffle ou en ivoire) a son siége principal dans le département de l'Oise (Méru et Beauvais). — Les peignes se font à Ivry, l'Habit et Ézy (Eure), à Saint-Claude, à Oyonnax (Ain), à la Bastide-sur-l'Hers (Ariége) et à Paris.

La vannerie fine est faite à Origny-en-Thiérache (Aisne), à Vouziers (Ardennes) et à Paris. — Villers-Coterets est le centre de la fabrication de la boissellerie. — Les sabots se confectionnent dans presque toutes nos forêts. — Les fourches en bois de micocoulier sont la spécialité de Sauve, dans le Gard, et de Sorède, dans les Pyrénées-Orientales. Les manches de fouet en bois de micocoulier, dits perpignans se font aussi à Sorède

La carrosserie et la sellerie de luxe ont leur principal centre à Paris.

CHAPITRE XVI.

INDUSTRIES RELATIVES AUX BESOINS INTELLECTUELS

Papeterie, imprimerie, gravure, lithographie, chromolithographie, photographie, imagerie, instruments divers.

La fabrication du papier a ses principaux siéges à Écharcon, Essonne (Seine-et-Oise), Courtalin, Sainte-Anne,

le Marais (Seine-et-Marne), Rambervillers (Vosges), Annonay (Ardèche), Angoulême et la Couronne (Charente). — Les plumes de fer se font à Boulogne-sur-Mer; les crayons et la cire à cacheter, à Givet.

L'imprimerie a ses principaux centres à Paris, à Lyon et à Tours. — Les fonderies de caractères, les fabriques d'encre d'imprimerie, les ateliers de reliure et les grandes librairies sont concentrés à Paris. — On estime à une vingtaine de mille le nombre des volumes et brochures publiés en France chaque année et à une douzaine de millions de francs la valeur de nos livres exportés.

La gravure en taille douce, autrefois si florissante et l'une des gloires de l'art français, a été fort amoindrie par la concurrence que sont venues lui faire successivement la gravure sur bois, la lithographie et la photographie, arts secondaires qui ont eu la prétention de la remplacer et qui sont loin d'avoir atteint ce but. Quoi qu'il en soit, Paris est le siége de ces arts divers, auxquels il faut ajouter la chromolithographie ou impression à plusieurs couleurs. — L'imagerie populaire se fabrique en grand à Epinal.

Les instruments de physique, d'optique, de mathématiques et de chirurgie se fabriquent à Paris, ainsi que les appareils pour les phares; mais c'est à Saint-Gobain que l'on fait en verre parfait les fragments dont se composent les lentilles des appareils pour les phares. — Les instruments de mesurage et les articles de lunetterie sont fabriqués à Paris et à Morez. — Les mesures métriques en cuivre ont leur centre à Saint-Claude; les mesures métriques en bois et en ivoire, à Méru. — Les instruments de musique, les pianos, etc., se font à Paris, à Lyon et à Mirecourt.

CHAPITRE XVII.

BEAUX-ARTS.

Comme en toutes choses malheureusement, l'étude et la pratique des Beaux-Arts sont concentrés à Paris : écoles, ateliers, musées, collections, tout est réuni dans la capitale, au grand détriment de la province, où la vie intellectuelle est presque dépourvue d'aliments et réduite trop souvent à une pauvreté désespérante et fâcheuse pour le pays, qui n'a plus qu'une tête énorme et des membres étiolés. Il n'en était pas ainsi autrefois, les provinces étaient autant de centres d'activité, et les monuments qui couvrent notre sol sont là pour attester la vitalité des anciennes provinces.

Parmi les monuments romains, les plus beaux sont : les arènes de Nîmes, la maison carrée à Nîmes, les arènes d'Arles, l'arc-de-triomphe et le théâtre d'Orange, le tombeau de Saint-Rémi en Provence, le pont du Gard, le temple d'Auguste à Vienne, l'arc et le pont de Saintes, la porte de Mars à Reims.

Les monuments du moyen âge, cathédrales, abbayes, châteaux, hôtels de ville, sont trop nombreux pour être tous cités; aussi nous ne nommerons que les cathédrales de Chartres, de Reims, d'Amiens, de Paris, de Rouen, de Beauvais et de Bourges, la Sainte-Chapelle à Paris, le château de Josselin en Bretagne et celui de Pierrefont.

Il faut regretter l'immense quantité de beaux édifices de toutes sortes qui ont été détruits pendant les guerres de religion et pendant les révolutions si fréquentes dans notre pays; avec eux ont disparu les vitraux, les peintures murales, les sculptures, les tombes,

les pierres tombales, les châsses, les objets d'orfèvrerie, les boiseries sculptées, les tapisseries, les mosaïques qui les décoraient. Aujourd'hui les monuments qui ont échappé aux vandales de toute espèce et aux caprices de la mode, plus retoutables encore que les révolutions elles-mêmes, aujourd'hui ces monuments sont nus, badigeonnés et ne donnent qu'une faible idée de la richesse d'ornementation qu'ils avaient autrefois.

Les principaux monuments de la Renaissance sont : l'église de Brou et ses tombeaux, les châteaux de Chambord, de Chenonceaux, de Varengeville (près de Dieppe), l'église de Solesme, ornée d'admirables sculptures connues sous le nom des Saints de Solesme, l'hôtel de ville de Paris (brûlé par les communards), la fontaine des Innocents à Paris, œuvre de Jean Goujon, le tombeau de François Ier à Saint-Denis, œuvre de Pierre Bontemps, le tombeau d'Anne de Bretagne à Nantes, œuvre de Michel Colomb, les châteaux de Blois, de Saint-Germain, de Fontainebleau, le Louvre, les Tuileries (brûlées par les communards), Saint-Étienne-du-Mont et Saint-Eustache à Paris.

Au XVIIe siècle, sous Louis XIII, on construisit le Palais-Royal (brûlé par les communards), le Val-de-Grâce à Paris et l'hôtel de ville de Lyon. — Sous Louis XIV, François Blondel éleva la porte Saint-Denis à Paris ; Hardouin Mansard construisit le château de Saint-Cloud (brûlé par les Prussiens), les Invalides et le château de Versailles ; Perrault fit la colonnade du Louvre. Le château de Chantilly, presque détruit, date de cette époque, ainsi que les jardins dessinés par Lenôtre à Versailles, Trianon et Saint-Cloud.

Au XVIIIe siècle, sous Louis XV, Gabriel construisit le château de Compiègne, et Boffrand les monuments de Nancy, qui était alors la capitale du duc de Lorraine, Stanislas Leczinski, ancien roi de Pologne. Sous Louis XVI,

on construisit le Palais de justice (1) et l'Hôtel des monnaies de Paris, œuvres d'Antoine, le théâtre de Bordeaux et le Théâtre-Français à Paris, œuvres de Louis, l'hôpital de Lyon et Sainte-Geneviève à Paris (Panthéon), œuvre de Soufflot.

Au XIXe siècle, pendant le premier empire, on éleva en l'honneur de nos armées victorieuses de l'Allemagne, la colonne de la place Vendôme à Paris, que les communards ont détruite sous les yeux et aux applaudissements des Prussiens. On construisit aussi à Paris la Bourse (Brongniart), l'arc-de-triomphe de l'Étoile (Chalgrin), le palais du quai d'Orsay, également brûlé par les communards, le palais du Corps législatif et la Madeleine. La plupart de ces monuments ne furent terminés que pendant le règne de Louis-Philippe.

A partir de 1840, commence une nouvelle architecture destinée à servir aux nouveaux besoins de la société et dont les principales œuvres sont : les halles centrales de Paris, le grand égout collecteur de Paris, certaines gares de chemins de fer, des viaducs, des aqueducs, celui de Roquefavour entre autres, des ponts, etc. ; mais ces admirables ouvrages sont autant des œuvres d'ingénieur que des œuvres d'art à proprement parler.

Les principaux musées de la France sont : le musée du Louvre, où l'on trouve les plus belles collections de tableaux de toutes les écoles, de sculpture, de dessins et d'antiquités ; — le musée du Luxembourg, où sont rassemblées des peintures et des sculptures contemporaines ; — le musée de Cluny, où sont réunis toutes sortes d'objets du moyen âge et de la Renaissance échappés aux destructions de tous les temps ; — la bibliothèque nationale où l'on trouve une splendide collection de gravures (au cabinet des estampes), des manuscrits à miniatures, des

(1) Brûlé par les communards.

antiquités et des médailles ; le musée gallo-romain de Saint-Germain ; — le musée céramique de Sèvres ; — les musées de Lyon, Caen, Grenoble, Rouen, Orléans, Dijon, Besançon, Avignon, Montpellier, Toulouse, Bordeaux, Rennes, etc.

Terminons ces notions générales sur les beaux arts en disant qu'ils brillent en France d'un éclat plus vif que partout ailleurs, et que nos peintres, nos sculpteurs, nos dessinateurs et nos décorateurs sont encore les premiers de l'Europe.

TROISIÈME PARTIE.

COMMERCE

CHAPITRE XVIII.

VOIES NAVIGABLES.

§ 1. — Notions générales sur le commerce.

L'agriculture et l'industrie extractive produisent les matières premières; l'industrie agricole (1) et l'industrie manufacturière les transforment et fabriquent avec elles tous les objets dont l'homme a besoin pour sa nourriture, ses vêtements, son habitation, etc. Le commerce échange ces divers produits; il les achète sur les lieux de production et les transporte sur les centres de consommation. Ainsi, un commerçant achète du vin à Mâcon et le fait venir à Paris, où il sera bu. Un autre commerçant achète des toiles à Lille et les vend à Mâcon, où le vigneron, qui a vendu son vin tout à l'heure, achètera celles de ces toiles dont il a besoin. En réalité, il y a eu échange de produits, non pas de produits contre produits, c'est-à-dire de vin contre toile, mais de produits contre argent ou or.

L'argent et l'or sont des marchandises qui servent aux échanges et les facilitent. Il n'est pas besoin d'insister sur l'impossibilité où se trouveraient nos sociétés modernes à faire le commerce sans l'intermédiaire de la monnaie, avec l'obligation d'échanger directement les produits

(1) Fabrication du vin, de l'eau-de-vie, de l'alcool de betterave et de vin.

contre d'autres produits, c'est-à-dire du blé contre du cuir, du vin contre de la toile, etc.

Le commerce se divise en commerce intérieur et commerce extérieur. — Le commerce intérieur échange, à l'intérieur de la France, entre Français, les produits agricoles et industriels de la France. En effet, l'agriculture nourrit l'industrie et lui fournit des matières premières; en échange, l'industrie donne à l'agriculture tous les objets dont elle a besoin. — Le commerce extérieur échange certains de nos produits agricoles et industriels, que nous vendons, contre certaines matières premières ou certains produits industriels étrangers, que nous achetons. Il comprend les exportations, c'est-à-dire ce que nous vendons à l'étranger, et les importations, c'est-à-dire ce que nous achetons à l'étranger.

Le commerce, de même que l'industrie, a besoin de sécurité et de liberté. Il n'existe et ne se développe que dans les pays où il trouve ces conditions. La guerre, les révolutions, l'anarchie et les entraves mises par quelques gouvernements, gênent son essor ou arrêtent ses opérations. — Le commerce a besoin de monnaies et de toutes les facilités que les effets de commerce et les maisons de banque ont pour but de lui donner. Il a besoin du service des postes et de la télégraphie pour ses corrospondances. Il a besoin de nombreuses voies de communication : routes, rivières et canaux, chemins de fer, pour le transport des marchandises sur terre, et pour leur transport sur mer, de services réguliers de bâtiments à voiles et à vapeur.

§ 2. — Voies navigables.

On appelle voies navigables les rivières navigables et les canaux. Les transports par eau se font avec lenteur, mais ils coûtent très-peu cher; aussi emploie-t-on ce mode pour transporter des marchandises lourdes, encombrantes

et d'une valeur peu considérable, la pierre de taille, les briques, la houille, les minerais, le bois, les céréales, les engrais, etc.

Rivières navigables.

Les principales rivières navigables sont, dans le bassin du Rhin : la Moselle, depuis Frouard.

Dans le bassin de la Meuse : la Meuse, depuis Verdun; la Sambre depuis Landrecies.

Dans le bassin de l'Escaut : l'Escaut, depuis Cambrai; la Scarpe, depuis Arras; la Lys depuis Aire.

Dans le bassin de la Seine : la Seine, depuis Marcilly; l'Aube, depuis Arcis; la Marne, depuis Châlons; l'Oise, depuis Janville (1); l'Aisne, depuis Neufchâtel; l'Yonne, depuis Auxerre; l'Eure, depuis Louviers.

Le Blavet, depuis Pontivy.

La Loire, depuis Roanne; le Loir, depuis Château-du-Loir; la Sarthe, depuis le Mans; la Mayenne, depuis Laval; l'Allier, depuis Brassac; le Cher, depuis Saint-Aignan; la Vienne, à Port de Chitré (2).

La Charente, depuis Montignac.

La Garonne, depuis Cazères; le Tarn, depuis Albi; le Lot, depuis Entraygues; la Dordogne, depuis Souillac.

L'Adour, depuis Saint-Sever.

Le Rhône, depuis le Parc (3); la Saône, depuis Gray.

Canaux.

La France est divisée, comme on le sait, en deux grands versants : celui du Nord et celui du Sud, et subdivisée en cinq grands bassins : ceux du Rhin (mer du Nord), de la Seine (Manche), de la Loire (océan Atlantique), de la Ga-

(1) Près de Compiègne.
(2) Un peu en amont du confluent du Clain.
(3) En amont de Seyssel.

ronne (golfe de Gascogne) et du Rhône (Méditerranée).

Les canaux de la France ont pour but de réunir ces diverses mers, et d'ouvrir ainsi entre tous les bassins un système de communications faciles et économiques.

En prenant la grande ligne de la Saône et du Rhône comme l'artère principale de la France, on voit que le bassin du Rhône, ou le versant de la Méditerranée, communique directement avec les quatre autres grands bassins; il en résulte que les diverses mers qui baignent la France sont toutes reliées à la Méditerranée.

1° *Jonction du Rhône et de la Garonne.* Elle se fait par :

Le canal de Beaucaire, entre Beaucaire, sur le Rhône, et Aigues-Mortes;

Le canal des Étangs, entre Aigues-Mortes et Cette;

L'étang de Thau;

Le canal du Midi ou du Languedoc, entre Agde, sur la Méditerranée, et Toulouse, sur la Garonne (1);

Le canal latéral à la Garonne, entre Toulouse et Castets.

Cette grande ligne de navigation, si importante pour le commerce, joint la Garonne au Rhône, et l'océan Atlantique à la Méditerranée.

2° *Jonction du Rhône avec la Loire.* Elle se fait par :

Le canal du Centre, entre Chalon, sur la Saône, et Digoin, sur la Loire.

3° *Jonction du Rhône avec la Seine.* Elle se fait par :

Le canal de Bourgogne, entre la Roche-sur-Yonne et Saint-Jean-de-Losne, sur la Saône.

4° *Jonction du Rhône avec le Rhin.* Elle se fait par :

Le canal de l'Est, entre Saint-Symphorien, sur la Saône, et Strasbourg (2).

---

(1) Ce canal a été construit sous Louis XIV.

(2) A partir de Montreux, village situé aux environs du col de Valdieu, le canal de l'Est entre en Allemagne et traverse l'Alsace jusqu'à Strasbourg.

Après la jonction des quatre grands bassins avec le Rhône, vient la jonction de ces bassins entre eux.

1° *Entre Garonne et Loire.* La nature du terrain a apporté de trop grands obstacles à l'établissement d'un canal entre ces deux bassins; le chemin de fer de Paris à Bordeaux y supplée en grande partie.

2° *Entre Loire et Seine.* La jonction est faite par :

Le canal de Briare, entre Briare, sur la Loire, et Montargis, sur le Loing (construit sous Henri IV);

Le canal d'Orléans, entre Orléans et Montargis;

Le canal du Loing, entre Montargis et Moret, sur la Seine;

Le canal du Nivernais, entre Auxerre, sur l'Yonne, et Decize, sur la Loire.

3° *Entre Seine et Escaut.* La jonction est faite par trois canaux : 1° par le canal de Manicamp, canal latéral à l'Oise, entre Manicamp et Chauny; — 2° par le canal Crozat, entre Chauny, sur l'Oise, et Saint-Quentin; 3° par le canal de Saint-Quentin, entre Saint-Quentin et Cambrai, sur l'Escaut, où cette rivière devient navigable. — Par le canal de la Sensée, qui débouche sur l'Escaut, entre Cambrai et Bouchain, l'Escaut est uni au réseau des canaux du Nord.

4° *Entre Seine et Meuse.* La jonction est faite par :

Le canal de la Sambre à l'Oise, entre Landrecies, sur la Sambre, et Étieux, sur un petit affluent de l'Oise;

Le canal des Ardennes, entre Donchery, sur la Meuse, et Semuy, sur l'Aisne. — Ce canal est prolongé 1° par le canal de l'Aisne à la Marne, entre Béry-au-Bac, sur l'Aisne, et Condé, sur le canal latéral à la Marne; 2° par le canal de la Haute-Marne, entre Vitry et Saint-Dizier. Ces deux canaux servent à amener les charbons d'Anzin et de la Belgique aux fabriques de Reims et aux forges de la Haute-Marne.

5° *Entre Seine et Rhin.* La jonction est faite par :

La Marne canalisée, de Charenton à Épernay ;

Le canal latéral à la Marne, d'Épernay à Vitry-le-François;

Le canal de la Marne au Rhin, de Vitry-le-François à Strasbourg, en France jusqu'à Garde, à la limite du département de Meurthe-et-Moselle, et au delà en Allemagne.

Après ces canaux principaux, qui établissent de grandes lignes de navigation, viennent divers canaux secondaires, dont les plus importants sont :

1° Les canaux qui forment le réseau de la navigation du Nord et qui sont :

L'Aa canalisé, entre Gravelines et Saint-Omer ; — le canal de Calais, entre Calais et l'Aa ; — le canal de la Colme, entre l'Aa et Bergues ; — le canal de Bergues à Dunkerque ; — le canal de Dunkerque à Furnes (en Belgique) ; — le canal de Bergues à Furnes ; — le canal de Neuf-Fossé, entre Saint-Omer et Aire, sur la Lys ; — le canal d'Aire à la Bassée, se joignant au canal de la Haute-Deule ; — le canal de la Basse-Deule, entre Lille et la Lys ; — le canal de la Haute-Deule, suite du précédent, entre Lille et la Scarpe (Douai) ; — le canal de la Sensée, entre Douai, sur la Scarpe, et Bouchain, sur l'Escaut ; — le canal de Roubaix, entre la Haute-Deule et l'Escaut.

2° Les canaux de la Bretagne, savoir :

Le canal de Nantes à Brest, qui a pour but d'approvisionner par terre l'arsenal de Brest, en temps de guerre, et malgré le blocus de nos côtes ;

Le canal du Blavet, entre Pontivy, sur le canal précédent, et Hennebont, sur le Blavet, qui conduit à Lorient ;

Le canal d'Ille et Rance, entre Rennes, sur l'Ille, et Dinan, sur la Rance. Ce canal communique, par la Vilaine, avec le canal de Nantes à Brest, et conduit à Saint-Malo.

Ces canaux assurent, en temps de guerre, l'approvisionnement des ports de Brest, de Lorient et de Saint-Malo, entre lesquels ils établissent aussi une communication.

3° Les canaux latéraux, savoir :

Le canal latéral à la Loire, entre Digoin et Briare (1).

Le canal du Berry, entre Nevers et Tours, par Bourges.

Le canal de la Somme, qui commence à Saint-Simon (sur le canal Crozat) et va jusqu'à Saint-Valery.

Le canal de la Haute-Seine, entre Troyes et Marcilly.

Après avoir donné la liste des principaux canaux de la France, il n'est pas inutile de présenter l'ensemble des grandes artères de la navigation intérieure, formée par les canaux et les rivières.

1° Les lignes qui unissent Paris à la Belgique et aux ports de la mer du Nord sont : la Seine, de Paris à Conflans, — l'Oise canalisée (2), jusqu'à Janville, — le canal latéral à l'Oise, entre Janville et Manicamp, — le canal de Manicamp (de Manicamp à Chauny), — le canal Crozat, entre Chauny et Saint-Quentin, — le canal de Saint-Quentin, entre Saint-Quentin et Cambrai, — le canal de Mons à Condé, — l'Escaut, le canal de la Sensée et le réseau de la navigation du Nord.

2° La ligne de Paris au Havre est formée par la Basse-Seine (entre Paris et Rouen) et la Seine maritime (entre Rouen et le Havre).

3° La ligne de Paris à Strasbourg et au Rhin est formée par la Marne canalisée, — le canal latéral à la Marne — et le canal de la Marne au Rhin.

4° La ligne de jonction du bassin du Nord au bassin de

(1) La navigation de la Loire entre Orléans et Nantes reste à améliorer, ce qui est fort difficile ; en attendant, ce grand cours d'eau sert peu au commerce dans cette partie de son cours.

(2) La canalisation des rivières est obtenue par des barrages éclusés, par des endiguements, des draguements, l'amélioration des passages dangereux, etc. On a généralement assuré 1 mètre 60 ou 2 mètres d'eau à la batellerie.

l'Est est formée par l'Aisne canalisée, — le canal latéral à l'Aisne, entre Compiègne et la tête du canal suivant, — le canal de l'Aisne à la Marne.

5° La ligne de Paris à Lyon est formée par la Haute-Seine, l'Yonne canalisée, — le canal de Bourgogne — et la Saône.

6° La ligne du Rhône au Rhin est formée par la Saône, — le Doubs — et le canal de l'Est.

7° La ligne de Lyon à la Méditerranée suit le Rhône amélioré (1) et le nouveau canal de Saint-Louis, qui fait communiquer directement le Rhône au golfe de Fos et permet aux bâtiments calant 7 m. 50 d'arriver à Arles; ce beau canal, long seulement de 4 kilomètres, mais large de 60 mètres, permet à la navigation d'éviter la barre du Rhône.

8° La ligne de la Seine à la Loire est formée par la Haute-Seine et les canaux du Loing, de Briare et d'Orléans.

9° La ligne de Bordeaux à Beaucaire est formée par la Garonne, le canal latéral à la Garonne, le canal du Languedoc, le canal des Étangs et le canal de Beaucaire.

L'étendue des voies navigables est d'environ :

4500 kilomètres pour les canaux;

9000 kilomètres pour les rivières, dont 3000 seulement servent à un commerce important;

2500 kilomètres pour le cours flottable des rivières, qui dans cette partie servent au flottage des bois.

(1) La navigation du Rhône a été améliorée par la fermeture de plusieurs faux bras et par des digues basses destinées à concentrer les eaux dans un chenal unique, de manière à donner à la batellerie le mouillage de 1 m. 60, jugé suffisant jusqu'à Arles.

CHAPITRE XIX.

CHEMINS DE FER.

§ 1. — Origine des chemins de fer de France.

C'est en Angleterre que l'on a commencé, à la fin du XVIIIe siècle, à construire les premiers chemins de fer, pour le transport de la houille. Le premier chemin de fer français, celui de Lyon à Saint-Etienne, remonte à 1828; il avait été construit aussi pour le transport des charbons et ne se servait pour la traction que de chevaux. En 1832, on commença à l'employer au transport des voyageurs et à faire usage des locomotives qui venaient d'être inventées par l'ingénieur anglais Robert Stephenson. Le réseau des chemins de fer de la France a été commencé en vertu de la loi de 1842 et continué depuis lors aux rais des compagnies et de l'État; il compte actuellement environ 15,000 kilomètres et n'est pas encore complétement achevé.

§ 2. — Le réseau français.

Le centre des chemins de fer français est à Paris; les lignes principales qui composent le réseau français sont :

1. Les lignes du Nord ;
2. Le réseau des Ardennes;
3. Les lignes de l'Est;
4. Les lignes de Paris à Lyon et à la Méditerranée;
5. La ligne de Paris à Bayonne;
6. Les lignes de Paris à l'Atlantique;
7. Les lignes de Paris à la Manche et à la mer du Nord ;
8. Le réseau du Midi;
9. Le réseau du centre;
10. Le chemin des Charentes.

§ 3. — Lignes du Nord.

Les lignes du Nord joignent le réseau français à ceux de la Belgique, de la Hollande et de l'Allemagne septentrionale ; elles sont au nombre de trois, savoir :

1° *Ligne de Paris à Lille.* Cette ligne passe par Creil, Clermont, Amiens, Arras, Douai, Lille, Roubaix et Tourcoing; au delà, elle entre en Belgique et file sur Courtray. — Elle a quatre embranchements principaux, qui vont : 1° d'*Amiens à Rouen ;* — 2° de *Lille à Tournay*, en Belgique ; — 3° de *Lille à Valenciennes ;* — 4° de *Douai à Mons*, en Belgique, par Valenciennes.

2° *Ligne de Paris à Maubeuge.* Cette ligne se détache de la précédente à Creil ; elle suit d'abord la vallée de l'Oise, puis la vallée de la Sambre et passe par Compiègne, Chauny, Tergnier, Saint-Quentin, le Cateau, Busigny et Maubeuge. A Busigny elle se bifurque : une branche file sur Mons et de là sur Bruxelles ; l'autre branche passe par Maubeuge, se dirige sur Charleroi et Namur, en Belgique, et de là sur Aix-la-Chapelle et Cologne, en Allemagne. Cette ligne est la plus fréquentée pour aller de Paris à Bruxelles ; c'est elle aussi qui apporte les charbons belges aux centres industriels de Rouen, Amiens, Paris, etc. — Son embranchement principal va de *Tergnier à Amiens.*

3° *Ligne de Paris à Hirson.* Cette ligne passe par Dammartin, Soissons, Laon et Vervins ; elle entre en Belgique près de Chimay et file sur Namur, et de là sur Liége, Aix-la-Chapelle et Cologne, en Allemagne. — Elle a trois embranchements principaux, qui vont : 1° de *Laon à Tergnier*, par la Fère ; — 2° de *Soissons à Verdun*, par Reims et Sainte-Menehould ; — 3° de *Laon à Reims.*

§ 4. — Réseau des Ardennes.

Ce réseau établit une communication entre les lignes

du Nord et celles de l'Est. La ligne principale va d'*Épernay* (sur le chemin de Paris à Avricourt) *à Givet*, en passant par Reims, Rethel et Mézières; à Givet, elle entre en Belgique et se relie aux chemins de Givet à Namur, et de Givet à Charleroi. — Trois embranchements partent de *Reims* pour *Soissons*, *Laon* (1) et *Verdun;* — un quatrième va de *Mézières à Hirson;* — un cinquième va de *Mézières à Thionville* (actuellement en Allemagne), par Sedan, Montmédy et Longuyon; — enfin, à Longuyon, un dernier embranchement se détache pour aller à Longwy et de là à Arlon, en Belgique.

§ 5. — Lignes de l'Est.

Les lignes de l'Est conduisent de Paris à la frontière d'Allemagne; elles sont au nombre de deux, savoir :

1° *Ligne de Paris à Avricourt* (ancienne ligne de Paris à Strasbourg). Cette ligne suit la Marne et l'Ornain, et passe par Meaux, Épernay, Châlons-sur-Marne, Vitry-le-François, Blesmes, Bar-le-Duc, Toul, Frouard, Nancy et Lunéville. La ligne entre en Allemagne à Avricourt, passe à Saverne et arrive à Strasbourg, où elle se joint au réseau de l'Allemagne méridionale. — Le principal embranchement est celui de *Frouard à Pont-à-Mousson ;* — au delà il se prolonge en Allemagne, arrive à Metz, passe à Thionville et va à Luxembourg.

2° *Ligne de Paris à Béfort* (ancienne ligne de Paris à Mulhouse). Cette ligne passe par Nogent-sur-Seine, Troyes, Chaumont, Langres, Chalindrey, Faverney et Vesoul.

Deux lignes transversales réunissent les deux grands chemins de fer de l'Est : la première est celle de *Blesmes à Chaumont ;* la seconde est celle de *Blainville à Faverney*.

---

(1) L'embranchement de Reims à Laon est le commencement d'une ligne qui va de Reims au Havre par la Fère, Tergnier, Amiens et Rouen.



§ 6. — Lignes de Paris à Lyon et à la Méditerrannée.

Ces lignes relient la France à l'Algérie par les paquebots de Marseille ; elles servent au commerce de transit entre l'Orient et l'Angleterre, et, par leurs embranchements, elles lient le réseau français aux réseaux de la Suisse et de l'Italie. Elles sont au nombre de trois : la ligne de Paris à Lyon, par Dijon, — la ligne de Paris à Lyon, par Nevers, — la ligne de Lyon à la Méditerranée.

1° *Ligne de Paris à Lyon par Dijon.* — Cette ligne suit les vallées de la Seine, de l'Yonne et de l'Armançon, traverse la ligne de faîte au tunnel de Blaisy et arrive à Lyon en longeant la Saône. Elle passe par Melun, Moret, Montereau, Joigny, Tonnerre, Nuits-sur-Armançon, Dijon, Beaune, Chagny, Chalon, Mâcon, Villefranche et Limonest. Elle a sept embranchements principaux : 1° de *Nuits-sur-Armançon à Chaumont*, sur une des lignes de l'Est ; — 2° de *Dijon à Vesoul* (sur la ligne de Paris à Béfort), par Auxonne et Gray, avec un embranchement de Gray à Chalindrey ; — 3° de *Dijon à Montbéliard*, par Auxonne, Dôle et Besançon ; — 4° de *Dijon à Neufchâtel* (en Suisse), par Arbois et Pontarlier, se détachant de la ligne précédente à Dôle ; — 5° de *Mâcon à Culoz*, par Bourg, se bifurquant à Culoz pour aller d'une part à Genève (en Suisse) et d'autre part à Montmélian (sur la ligne de Lyon à Turin), par Chambéry ; — 6° de *Bourg à Besançon*, par Lons-le-Saulnier ; — 7° de *Lyon à Turin*, par Grenoble, Montmélian, Saint-Jean-de-Maurienne, Modane et le tunnel du mont Fréjus.

2° *Ligne de Paris à Lyon par Nevers.* — Cette ligne se détache de la précédente à Moret ; elle suit les vallées du Loing et de la Loire, et passe par Montargis, Gien, Cosne, Nevers, Moulins, Saint-Germain-des-Fossés, Roanne et Saint-Étienne. — Elle a trois embranchements principaux : 1° de *Nevers à Chagny* (sur la ligne précédente),

par Autun ; — 2° de *Moulins à Chagny*, par Digoin ; — 3° de *Roanne à Limonest*, par Tarare.

3° *Ligne de Lyon à la Méditerranée.* — Cette ligne suit la vallée du Rhône et passe par Vienne, Valence, Orange, Avignon, Tarascon et Arles, où elle se bifurque; une branche va, à l'Est, sur Marseille, Toulon et Nice pour se réunir au delà à la ligne de Gênes ; — l'autre branche va, au Sud-Ouest, à Port-Vendres, par Montpellier, Cette, Agde, Béziers, Narbonne et Perpignan. — Les principaux embranchements sont ceux : 1° de *Tarascon à Alais*, par Beaucaire et Nîmes, devant se prolonger au Nord et rejoindre les lignes du centre à Brioude; — 2° d'*Agde à Lodève ;* — 3° de *Béziers à Graissessac.*

On remarquera que tous les ports de notre littoral méditerranéen sont reliés par une voie ferrée, qui met en communication Port-Vendres, la Nouvelle, Narbonne, Agde, Cette, Arles, Marseille, la Ciotat, Toulon, Cannes, Antibes, Nice et Villefranche.

§ 7. — Ligne de Paris à Bayonne.

Cette grande ligne passe par Vendôme, Tours, Poitiers, Angoulême, Coutras, Libourne, Bordeaux, Morcens, Dax, Bayonne, et se joint à Irun, au chemin de fer de Madrid. — Ses principaux embranchements sont : 1° de *Poitiers à la Rochelle* et *Rochefort*, par Niort ; — 2° d'*Angoulême à Rochefort ;* — 3° de *Bordeaux à Lesparre ;* — 4° de *Bordeaux à la Teste de Buch.*

§ 8. — Lignes de Paris à l'Atlantique.

Ces lignes sont au nombre de trois, savoir :

1° *Ligne de Paris à Saint-Nazaire.* — Cette ligne suit les vallées du Loir et de la Loire, et passe par Vendôme, Tours, Angers, près de Chalonnes, à Nantes et à Savenay. Elle a deux embranchements : 1° de *Chalonnes à Niort*, par Cholet; — 2° de *Nantes aux Sables-d'Olonne.*

2° *Ligne de Savenay à Brest.* — Elle commence à Savenay, sur la ligne précédente, et passe par Redon, Vannes, Lorient et Quimper, pour finir à Brest.

3° *Ligne de Paris à Brest* ou *ligne de l'Ouest.* — Cette ligne passe par Versailles, Saint-Cyr, Chartres, le Mans, Laval, Rennes, Saint-Brieuc et Morlaix. — Un chemin transversal réunit les deux lignes de Paris à Brest, entre *Rennes et Redon*, et un embranchement va de *Rennes à Saint-Malo.*

Le Mans, sur la ligne de Paris à Brest, est un nœud très-important d'où partent trois lignes qui vont : *du Mans à Angers,* — *du Mans à Tours,* — et *du Mans à Mézidon* (sur la ligne de Paris à Cherbourg), par Alençon et Argentan.

§ 9. Lignes de Paris à la Manche et à la mer du Nord.

Ces lignes sont au nombre de six, savoir :

1° *Ligne de Paris à Granville.* — Elle se détache de la ligne de Paris à Brest à Saint-Cyr, et passe par Dreux, Laigle, Argentan, Flers et Vire.

2° *Ligne de Paris à Cherbourg.* — Elle se détache de la ligne de Paris au Havre à Mantes, et passe par Évreux, Bernay, Lisieux, Mézidon, Caen et Bayeux. — On y remarque les embranchements de *Lisieux à Honfleur et à Trouville*, et de *Caen à Flers* (sur la ligne précédente).

3° *Ligne de Paris au Havre, Fécamp et Dieppe.* — Elle suit le cours de la Seine et passe par Poissy, Mantes, Rouen, Malaunay, Yvetot et arrive au Havre après avoir détaché deux embranchements sur Dieppe et Fécamp.

4° *Ligne de Paris à Dieppe.* — Elle passe par Pontoise, Gournay, Forges et Neufchâtel (1).

5° *Ligne de Paris à Boulogne et Calais.* — Cette ligne est la grande voie de communication entre la France et

(1) En ce moment, elle n'est pas achevée entre Forges et Dieppe.



l'Angleterre ; elle se détache du chemin de Paris à Lille à Amiens et passe par Abbeville ; à Boulogne, un service de paquebots établit de continuelles relations avec le port anglais de Folkestone; à Calais, les paquebots partent pour Douvres.

6° *Ligne de Paris à Dunkerque.* — Cette ligne se détache encore du chemin de Paris à Lille, à Lille même, et se dirige sur Dunkerque par Hazebrouck. Dunkerque est relié à Londres par des services réguliers de paquebots.

§ 10. — Réseau du Midi.

Le réseau du Midi se compose de cinq lignes, savoir :

1° *Ligne de Bordeaux à Narbonne.* — Cette ligne suit les vallées de la Garonne et de l'Aude, et passe par Agen, Montauban, Toulouse, Castelnaudary et Carcassonne, et joint la Méditerranée au golfe de Gascogne.

2° *Ligne d'Agen à Tarbes.* — Elle se détache de la précédente à Agen, passe par Auch, Vic-en-Bigorre, Tarbes, et se prolonge jusqu'à Bagnères-de-Bigorre.

3° *Lignes de Toulouse à Saint-Girons et Foix.* — La première passe par Muret et Saint-Martory ; — la seconde se détache de la précédente entre Toulouse et Muret, et passe par Pamiers.

4° *Ligne de Bayonne à Saint-Martory.* — Cette ligne transversale suit les vallées de l'Adour, du Gave de Pau et de la Haute-Garonne; elle passe par Orthez, Pau, Tarbes, Lannemezan, Saint-Gaudens, et vient se joindre, à Saint-Martory, à la ligne de Saint-Girons à Toulouse.

5° *Ligne de Vic-en-Bigorre à Morcens.* — Cette ligne se détache de la ligne d'Agen à Tarbes, à Vic-en-Bigorre, suit la vallée de l'Adour, passe à Mont-de-Marsan et rejoint, à Morcens, le chemin de fer de Paris à Bayonne.

§ 11. — Réseau du centre.

Ce réseau comprend quatre lignes, savoir : la ligne de

Paris à Vierzon, la ligne de Vierzon à Coutras et à Agen, la ligne de Tours à Nevers et la ligne de Moulins à Poitiers.

1° *Ligne de Paris à Vierzon.* — La ligne part de Paris, passe à Étampes et Orléans, et détache un embranchement d'*Orléans à Tours.*

2° *Ligne de Vierzon à Coutras et à Agen.* — La ligne passe par Châteauroux, Laurière, Limoges et Périgueux, et se rattache, à Coutras, au chemin de Paris à Bayonne. — De Périgueux elle dirige un embranchement sur Agen et s'y rattache au chemin de Bordeaux à Bayonne.

3° *Ligne de Vierzon à Toulouse.* — La ligne passe par Montluçon, Gannat, Clermont-Ferrand, Lempdes, Aurillac, Figeac, Gaillac, et se joint, à Toulouse (1), au chemin de Bordeaux à Narbonne. — Cette grande ligne doit se relier, par Brioude, à l'embranchement de Beaucaire à Alais (ligne de Lyon à la Méditerranée), mais la partie qui traverse les Cévennes n'est pas encore achevée. — Ses principaux embranchements sont au nombre de deux : 1° de *Gannat à Saint-Germain-des-Fossés* (sur la ligne de Paris à Lyon par Nevers); — 2° de *Lempdes à Saint-Étienne* (sur la ligne de Paris à Lyon par Nevers), passant par Brioude et le Puy. — Cet embranchement ouvre une communication entre Lyon, Toulouse et Bordeaux, par le Puy, Brioude, Lempdes, Aurillac et Figeac.

4° *Ligne de Tours à Nevers.* — Cette ligne transversale passe par Vierzon et Bourges, et joint le chemin de fer de Paris à Bayonne au chemin de Paris à Lyon par Nevers.

5° *Ligne de Moulins à Poitiers.* — Cette ligne transversale passe par Montluçon, Guéret, Laurière et Montmorillon. — Elle joint le chemin de Paris à Lyon par Nevers à la ligne de Vierzon à Coutras (par Laurière) et au chemin de Paris à Bayonne.

---

(1) En approchant de Toulouse, la ligne se partage en trois voies, qui vont finir à Montauban, à Toulouse et à Castelnaudary.



§ 12. — Chemin des Charentes.

Le chemin des Charentes a pour but de réunir Nantes à Bordeaux. Il part de Nantes, passe par la Roche-sur-Yon, la Rochelle, Rochefort, Saintes, Jonzac et arrive à Coutras (1) où il se joindra à la grande ligne de Paris à Bordeaux.

§ 13. — Développement des chemins de fer.

Le développement total des chemins de fer de la France est de 15,000 kilomètres.

CHAPITRE XX.

ROUTES DE TERRE, POSTES ET TÉLÉGRAPHIE.

§ 1. — Routes de terre.

De toutes les voies de communication, les plus répandues et les plus nécessaires sont les routes et les chemins; en effet ils pénètrent partout et relient toutes les parties du territoire, même les plus reculées, aux centres de commerce et de consommation.

On distingue dans les routes :

Les routes nationales, construites et entretenues aux frais de l'État, par les ingénieurs des Ponts-et-Chaussées; leur développement est de 35,000 kilomètres. Elles ne servent plus aujourd'hui qu'aux usages locaux et aux transports à petite distance, les grands parcours étant accomplis en chemin de fer; malgré cela, la circulation sur les routes est encore très-importante.

Les routes départementales, construites et entretenues

---

(1) Il reste encore quelques kilomètres à construire avant Coutras (octobre 1872).

aux frais des départements par les agents-voyers; leur développement est de 40,000 kilomètres.

Les chemins vicinaux, construits et entretenus aux frais des communes avec quelques subventions de l'État. On les divise en chemins de grande communication, chemins d'intérêt commun et chemin vicinaux ordinaires. Les premiers ont 65,000 kilomètres de développement; les seconds, 40,000; les troisièmes, 100,000. Le total de nos chemins vicinaux est donc d'environ 205,000 kilomètres; cependant pour que le réseau des chemins vicinaux soit complet et puisse répondre à tous les besoins de l'agriculture, il reste encore 250,000 kilomètres à construire.

A ces voies de communication il faut ajouter : 558 kilomètres de routes forestières, en Corse; 159 kilomètres de routes thermales, dans les Hautes et les Basses-Pyrénées; 1480 kilomètres de routes agricoles dans la Sologne, le pays de Dombes, la Brenne et les Landes; 1500 kilomètres de routes stratégiques, dans les départements d'Ille-et-Vilaine, Loire-Inférieure, Maine-et-Loire, Mayenne, Sarthe, Vendée, Deux-Sèvres et Charente-Inférieure.

§ 2. — Postes.

Le service de la poste est exécuté par les agents du Gouvernement. Le nombre des bureaux de poste existant en France est d'environ 4500. Toutes les communes sont desservies chaque jour par les facteurs. — La poste transporte annuellement plus de 350 millions de lettres; environ 330 millions de journaux, imprimés, échantillons, papiers d'affaires; 120 millions de papiers administratifs pour le service des divers ministères.

§ 3. — Télégraphie.

La télégraphie électrique a commencé à être mise en pratique en France pendant l'année 1842 sur le chemin

de fer de Paris à Rouen. Actuellement notre réseau télégraphique compte environ 2500 bureaux et 40,000 kilomètres de lignes établies le long des chemins de fer ou des routes, servant à l'expédition de 3 millions et demi de dépêches.

La France communique avec toutes les capitales de l'Europe, par les lignes télégraphiques du continent, avec l'Angleterre, par quatre câbles sous-marins qui partent de Calais, Boulogne, Dieppe et Cherbourg; — avec les États-Unis, par un câble transatlantique, qui part de Brest pour aboutir à l'île de Saint-Pierre et de là à Duxbury; — avec l'Algérie par deux câbles sous-marins : l'un, allant de Marseille à Bône, l'autre, de Marseille à Alger.

CHAPITRE XXI.

COMMERCE MARITIME.

§ 1. — Principaux ports de commerce.

Les principaux ports de commerce de la France sont, sur la mer du Nord : Dunkerque, — sur le Pas de Calais, Calais, — sur la Manche : Boulogne, Dieppe, le Havre, Rouen, Honfleur, Granville, Saint-Malo, — sur l'océan Atlantique : Nantes, Saint-Nazaire, Bordeaux et Bayonne, — sur la Méditerranée : Cette, Marseille, Nice, Ajaccio et Bastia.

De tous ces ports les plus importants sont : Dunkerque, le Havre, Nantes, Bordeaux et Marseille.

Dunkerque, ville maritime de 30,000 habitants, possède un port grand et commode, et est située en face de l'embouchure de la Tamise. Cette ville est l'entrepôt de notre commerce avec la mer du Nord et la Baltique, et sert de débouché au district manufacturier de Lille et de Roubaix. Le port de Dunkerque est en relations fréquentes

avec Londres, Hull, Anvers, Rotterdam, Gothembourg, Copenhague et Saint-Pétersbourg, avec le Havre et Bordeaux, par des services réguliers de paquebots à vapeur. Les importations et les exportations de Dunkerque s'élèvent à la somme de cent millions de francs. Il reçoit des céréales, des farines, des laines, du lin, des graines oléagineuses et les bois du Nord de l'Europe, du fer, de la fonte, du plomb et de la houille d'Angleterre. Il exporte des tissus de lin, de laine et de coton fabriqués dans le district de Lille, des huiles et des lins ; il expédie aussi en Angleterre des fruits, du beurre, du fromage, des pommes de terre, des oignons, d'autres légumes (1) et de la garance d'Avignon. C'est avec l'Angleterre que Dunkerque fait le plus d'affaires.

Calais est le principal port de transit entre la France et l'Angleterre pour les voyageurs ; il est en relations journalières avec Douvres par des paquebots à vapeur. Calais importe surtout des charbons anglais, des bois du Nord et de l'Amérique, du lin et des cotons filés anglais; il exporte des vins de Champagne, des fruits, des légumes, des œufs, des volailles (2), des soieries, des blondes, des batistes et des articles de modes.

Boulogne est le principal centre d'importation des marchandises anglaises destinées soit au transit par l'Allemagne, la Suisse et l'Italie, soit à la consommation intérieure ; on évalue à plus d'un milliard la valeur des marchandises passant par le port de Boulogne. Il est en relations quotidiennes avec Folkestone par des paquebots à vapeur. Les principales importations de Boulogne sont

(1) Gravelines, petit port situé à l'Ouest de Dunkerque exporte les œufs en Angleterre.

(2) C'est toujours en Angleterre que sont exportés ces fruits, légumes, œufs et volailles. L'Angleterre achète de tous côtés toutes sortes de vivres et victuailles, parce qu'elle consomme beaucoup plus qu'elle ne produit.

la houille, la fonte, le fer, la laine, le lin, la soie, le coton et les farineux alimentaires; ses exportations consistent en horlogerie, tissus, porcelaines, cristaux, peaux préparées pour la ganterie, etc.

Dieppe est notre premier port d'arrivage pour les bois du Nord. Il importe aussi des fers de Suède, des chanvres de Russie, des laines, de la houille, etc.; il exporte des poteries, des cristaux, des verres, des huiles, des soieries, de la mercerie, du papier, etc. Dieppe est en relations continuelles avec New-Haven par des paquebots à vapeur.

Le Havre, grande ville maritime de 75,000 habitants, est situé à l'embouchure de la Seine. C'est le débouché du bassin de la Seine, une des principales régions industrielles et agricoles de la France, et le centre du commerce de la France avec les États-Unis, surtout pour les cotons. Le Havre est en relations fréquentes avec Dunkerque, Saint-Nazaire, Bordeaux, Southampton, Londres, Hull, Liverpool, Dublin, Glasgow, Anvers, Rotterdam, Hambourg, Copenhague, Saint-Pétersbourg, Lisbonne, Cadix, Gibraltar, Malaga, New-York, Valparaiso et Lima, par des lignes françaises ou étrangères de paquebots à vapeur; — il est en relations avec New-York, la Nouvelle-Orléans, la Vera-Cruz, la Havane, Porto-Rico, Saint-Thomas, Port-au-Prince, la Martinique, la Guadeloupe, Aspinwall, la Guayra, Sainte-Marthe, Carthagène, Cayenne, Para, Bahia, Fernambouc, Rio-de-Janeiro, Montevideo, Valparaiso, Arica, Iquique, Lima, San-Francisco, la Réunion et Maurice, par des services réguliers de bâtiments à voiles. Le Havre est aussi en relations avec le Sénégal et la côte occidentale d'Afrique, Calcutta, Batavia, Manille, la Chine, le Japon et l'Australie, par des bâtiments à voiles, sans être joint à ces ports par des services réguliers, comme il l'est aux précédents. — Il entre chaque année 7000 bâtiments dans le port du

Havre, important pour 600 millions de francs de marchandises, savoir : cotons des États-Unis (500,000 balles), café et cacao du Brésil et de Haïti, sucre des Antilles, bois de teinture du Mexique, de la Colombie et des Antilles, peaux, laines et crins de la Plata, guano et nitrate de soude du Pérou, minerai de cuivre du Chili, riz, salpêtre, indigo et poivre de l'Inde et de la Chine, huile de palme et arachides de la côte d'Afrique, ivoire, gomme et bois d'ébène du Sénégal, etc. Les exportations s'élèvent à 600 millions et se composent de tissus de coton, de laine, de soie et de lin (pour 400 millions), vêtements confectionnés, orfévrerie et bijouterie, gants, chaussures, peaux préparées, mercerie, boutons, vins de Champagne, parfumerie, machines diverses, papier, horlogerie, verrerie, cristaux, plumes de parure, modes, fleurs artificielles, tabletterie, etc.

Rouen, grande ville manufacturière de 100,000 habitants, est situé sur la Seine, à 120 kilomètres de la mer. Son port reçoit chaque année 3000 bâtiments qui lui apportent du charbon, des métaux, de la laine, des huiles, etc. Les exportations de Rouen consistent surtout dans les tissus de coton fabriqués dans le district :

Honfleur est situé à l'embouchure de la Seine, sur la rive gauche et vis-à-vis du Havre. Il reçoit des charbons anglais et des bois du Nord, et exporte des fruits, des œufs, des volailles et des légumes à destination de l'Angleterre, avec laquelle Honfleur est lié par des paquebots à vapeur allant à Londres et à Southampton.

Granville, situé au fond de la baie de Saint-Malo, importe des bois du Nord, des charbons anglais, des fers, du chanvre et du goudron.

Saint-Malo et *Saint-Servan* sont deux villes maritimes situées à côté l'une de l'autre, à l'embouchure de la Rance dans la baie de Saint-Malo. Saint-Malo, la plus importante des deux villes, fait le commerce avec l'Inde et nos

colonies, et, comme Granville, arme pour la pêche de la morue; mais son principal commerce se fait avec l'Angleterre, à laquelle il expédie bœufs, moutons, veaux, volailles, œufs, beurre salé, grains, pommes de terre, légumes et fruits.

Nantes, grande ville commerçante et industrielle de 110,000 habitants, située sur la Loire maritime, à 60 kilomètres de la mer, est un de nos grands ports de commerce. Il est en relations avec l'Espagne et le Portugal par des services réguliers de paquebots à vapeur, avec les pays du Nord de l'Europe, les Antilles françaises, la Colombie, le Vénézuéla, le Brésil et la Plata, la Réunion, Maurice et Madagascar, l'Inde et la Malaisie, par des services réguliers de bâtiments à voiles. Il entre dans le port de Nantes 3800 navires par an, qui importent des sucres de la Réunion, de Maurice, de Java et du Brésil, des cafés du Brésil et de l'Amérique espagnole, des houilles et fontes anglaises, des bois de construction de Norvége et de Russie, du plomb, des oranges et des fruits secs de l'Espagne, du riz de l'Inde, du cacao, du poivre, du suif, du chanvre et des peaux. Nantes exporte des mulets et des chevaux pour la Réunion et les Antilles françaises, des salaisons, des conserves, des grains et farines, des vins, du sucre raffiné, etc. — La navigation de la Loire maritime, malgré les améliorations qu'a reçues le lit du fleuve, ne permet pas aux gros navires d'arriver jusqu'à Nantes, faute d'une assez grande profondeur d'eau. Paimbœuf et Saint-Nazaire sont devenus naturellement les avant-ports de Nantes, comme le Havre pour Rouen. On y décharge la cargaison des navires sur des gabarres qui remontent la Loire et amènent les marchandises à Nantes. Paimbœuf n'a aujourd'hui qu'une importance très-secondaire, tandis que *Saint-Nazaire*, situé à l'embouchure même du fleuve, est devenu depuis quelques années un de nos principaux ports de commerce,

qui tend à se substituer à Nantes. Saint-Nazaire est le port de partance de six services réguliers de paquebots à vapeur, savoir : ligne de Lisbonne, touchant à Porto ; ligne de Séville, touchant à Santander et à Cadix ; ligne de Liverpool et de Glasgow ; ligne du Havre ; ligne de Bordeaux ; ligne des Antilles et du Mexique, desservie par la compagnie transatlantique.

Bordeaux, grande ville commerçante de 200,000 habitants, située sur la Garonne, à 121 kilomètres de la mer, est un de nos grands ports de commerce. Il communique avec l'Espagne, Paris, Lyon, Toulouse et Marseille par des chemins de fer et avec la Méditerranée par le canal du Midi. Bordeaux est en relations avec nos principaux ports de l'Océan et de la Méditerranée, avec les grands ports de l'Angleterre, avec Rotterdam, Hambourg et Lisbonne, par des paquebots à vapeur, avec le Sénégal, le Brésil et la Plata, par les Messageries maritimes, dont le port de partance est Pauillac, sur la Gironde, avec Maurice, la Réunion, les Indes anglaises et néerlandaises, la Cochinchine, la Chine, Manille, l'Australie, le Chili, le Pérou, la Californie, les États-Unis, les Antilles, le Mexique, le Vénézuéla et nos colonies, par des services réguliers de paquebots à voiles. Il entre dans le port de Bordeaux, chaque année, 1800 bâtiments et plus de 11,000 caboteurs. Bordeaux importe des denrées coloniales (sucre, café, cacao, poivre, épices, vanille), de la gomme, de l'indigo, de la cochenille et des bois de teinture, du riz, du salpêtre de l'Inde, des graines de sésame et d'arachide, des huiles de coco et de palme, du fer, de la fonte, des rails et du charbon anglais. Bordeaux exporte principalement des vins, des eaux-de-vie, de l'alcool, des fruits et des verreries.

Bayonne, à l'embouchure de l'Adour, fait quelque commerce avec l'Angleterre, la Hollande, la Plata et sur-

tout avec l'Espagne. Ses articles d'exportation sont le maïs, la térébenthine et le bitume.

Cette, ville maritime sur le golfe du Lion, est le débouché naturel des départements compris entre les Pyrénées et le Rhône. Cette communique avec Bordeaux et Toulouse par un chemin de fer et un canal; des services de bateaux à vapeur le mettent en relations avec Marseille, Nice, Gênes, Barcelone, Valence, Oran, Alger et Bône. Après Marseille, Cette est notre principal port de commerce sur la Méditerranée; il y entre 2200 bâtiments par an. Les importations de Cette consistent en laines de la Plata, d'Espagne et d'Algérie, en peaux brutes de la Plata, en blés et farines de la Russie, du Levant et de l'Algérie. Les exportations se composent de vins et eaux-de-vie, sel, fruits et produits chimiques.

Marseille, grande ville de 300,000 habitants, est le premier port de commerce de la France et l'un des plus importants de la Méditerranée. Les chemins de fer de Paris, de Genève, de Bordeaux et de Gênes y aboutissent. Marseille est en relations avec tous les ports de la Méditerranée : Gênes, Livourne, Naples, Syra, Athènes, Salonique, Constantinople, Malte, Alexandrie, les Échelles du Levant (Beyrouth, etc.), Smyrne, Stora, Alger, Oran et Valence, par les paquebots à vapeur des Messageries maritimes, — avec Bombay, par le canal de Suez, par un service spécial de paquebots à vapeur, — avec Aden, Singapour, Saïgon, Hong-kong, Shang-haï et Yokohama, la Réunion, Maurice, Batavia, Pondichéry, Madras et Calcutta, par les Messageries maritimes, — avec les ports de la mer Noire et de la mer d'Azof, avec la Turquie et le Levant, la Grèce, l'Egypte, l'Italie, l'Espagne, les pays Barbaresques, l'Algérie, le Sénégal, la côte occidentale d'Afrique, la Réunion, Maurice, l'Inde, le Brésil, la Plata, les Antilles espagnoles et françaises, par des bâtiments à voiles.

Marseille est un grand entrepôt de commerce et l'un des principaux centres du commerce de transit entre l'Europe méridionale et l'Europe septentrionale. Le nombre des bâtiments qui entrent annuellement dans son port est de 10,000; le poids des marchandises est de trois millions de tonneaux, et le chiffre des affaires dépasse 1500 millions de francs.

Marseille est un grand marché de grains; les blés qu'on y importe viennent de la mer Noire, de la Turquie, de l'Égypte, de l'Italie et de l'Algérie. Après les grains, les principaux articles qui composent les importations de Marseille sont : les soies et les graines (œufs) de ver à soie de la Chine et du Japon, les peaux brutes de bœuf de la Plata, du Brésil et du Sénégal, les peaux de mouton et de chèvre du Levant, de l'Italie, de l'Espagne et du Maroc, les laines de la Russie, du Levant et de la Plata, les graines oléagineuses et les huiles de palme et de coco de l'Inde, du Sénégal et de la côte d'Afrique, le sucre des colonies françaises et de la Havane, le café du Brésil, les huiles d'olive d'Italie, les cotons de l'Inde ; viennent ensuite, en seconde ligne : le plomb d'Algérie, d'Italie et d'Espagne, le cuivre, le fer, la fonte, la houille, le soufre, le nitrate de potasse et le nitrate de soude, le poivre, le tabac, la cochenille, les fruits secs, etc.

Marseille exporte des tissus de laine, de coton et de soie, des farines fabriquées à Marseille, des outils et ouvrages en métaux, de la mercerie et des boutons, des vêtements et de la lingerie, des ouvrages en peau, des vins, de la garance, des peaux préparées, du café, du sucre raffiné et des huiles d'olive, etc.

Nice fait un commerce de cabotage assez important avec les ports français et italiens, et ses bâtiments transportent des huiles, des vins et du blé. — *Bastia* et *Ajaccio* sont les deux principaux ports de la Corse et le centre des affaires qui se font entre l'île et le continent.

§ 2. — Phares et signaux.

Le but des phares et des signaux est de servir, pendant la nuit, de points de reconnaissance aux bâtiments, de les avertir que la terre est proche, de leur faire connaître leur position, de leur signaler une côte dangereuse ou de guider leur entrée dans un port.

Les phares se composent d'une tour surmontée d'un puissant appareil d'éclairage (1). Les feux sont fixes ou à éclipse de durée différente et de couleurs diverses, de manière à fixer exactement le navigateur sur sa position (2). — Les côtes de France sont éclairées pendant toute la durée des nuits par plus de 300 phares, feux flottants (3) et feux de ports, établis à l'entrée des ports, à l'embouchure des rivières, sur les caps et sur les îles qui bordent le rivage.

La lumière est ordinairement produite par une lampe puissante; cependant les deux phares de la Hève, à l'embouchure de la Seine, et celui du cap Gris-Nez, sur le Pas de Calais, sont éclairés aujourd'hui par la lumière électrique. On a établi dans l'île d'Ouessant une gigantesque trompette à air comprimé, dont les sons s'entendent à 4 mille marins (7 kilomètres et demi) et servent de signaux par les temps de brume.

Malgré toutes ces précautions, on a compté encore 986 naufrages sur les côtes de France pendant les quatre années 1862-65.

---

(1) L'appareil adopté aujourd'hui est le système lenticulaire de Fresnel. Il est soumis à un mouvement de rotation par un mécanisme.

(2) Par exemple, le navigateur qui est entré dans la Manche et se dirige sur un port, sait qu'il est devant ce port, à tant de kilomètres, quand il aperçoit le feu du phare, blanc et fixe, ou bleu à éclipses de tant de secondes.

(3) L'appareil est fixé au mât d'un bâtiment.

§ 3. — Le cabotage, la navigation au long cours, effectif de la marine marchande.

On appelle généralement petit cabotage la navigation qui se fait de cap en cap, le long de la côte, dans la même mer, pour transporter des marchandises d'un port français à un autre. — Le grand cabotage est la navigation d'un port français de l'Océan à un port français de la Méditerranée et réciproquement. — La navigation au long cours est celle qui se fait en traversant l'océan Atlantique pour aller en Amérique, ou dans la mer des Indes et le Pacifique.

Le petit cabotage, fort important, transporte 4 millions et demi de tonneaux; — le grand cabotage ne transporte que 40,000 tonneaux; — la navigation au long cours, par bâtiments à vapeur ou à voiles, transporte 10 millions de tonneaux de marchandises. Sur les 50,000 navires qui entrent dans les ports de France, ou qui en sortent, on en compte seulement 20,000 de français, transportant 4 millions de tonneaux; les autres sont des bâtiments étrangers, transportant 6 millions de tonneaux de marchandises.

L'effectif de la marine marchande de la France compte 15,700 bâtiments employés à la navigation et à la grande pêche (1), et 9000 bateaux employés à la pêche côtière. — L'effectif des marins inscrits est d'environ 170,000.

§ 4. Les grandes compagnies de transport maritime.

Les trois grandes compagnies de transport maritime par paquebots à vapeur sont : la compagnie transatlantique, les Messageries maritimes et la compagnie Fraissinet.

---

(1) On compte dans ces 15,700 bâtiments, 571 navires de 500 tonneaux et au-dessus, et 454 bâtiments à vapeur.

La compagnie transatlantique dessert trois lignes, savoir : la ligne du Havre à New-York ; — la ligne de Saint-Nazaire à Aspinwall, avec escale à la Martinique ; — la ligne de Saint-Nazaire à la Vera-Cruz, avec escale à Saint-Thomas et à la Havane.

A la ligne de Saint-Nazaire à Aspinwall se rattachent deux services annexes ; le premier, sur Cayenne ; le second, sur Porto-Cabello, dans le Vénézuéla. — A Aspinwall, la compagnie est en correspondance avec les paquebots anglais et américains pour la Californie, le Pérou et le Chili.

A la ligne de Saint-Nazaire à la Vera-Cruz se rattachent trois services annexes : sur la Nouvelle-Orléans, la Jamaïque et la Martinique.

La durée des traversées est : du Havre à New-York, 10 ou 11 jours ; — de Saint-Nazaire à Aspinwall, 24 jours ; — de Saint-Nazaire à la Vera-Cruz, 25 jours.

Les Messageries maritimes desservent deux lignes, savoir : la ligne de Pauillac (Bordeaux) à Valparaiso, en relâchant à la Corogne (1), à Lisbonne, à Dakar (Sénégal), à Rio de Janeiro, à Montevideo et à Buenos-Ayres ; — la ligne de Marseille à la Chine et au Japon, en passant par Messine, le canal de Suez, Aden, Pointe-de-Galle, Singapour, Saïgon, Hong-kong, Shang-haï et Yokohama. La durée du voyage de Marseille à Yokohama est de 50 jours pour une traversée de 8500 milles (15,700 kilomètres). — Trois services annexes se rattachent à la ligne principale, savoir : d'Aden sur la Réunion et Maurice ; — de Pointe-de-Galle sur Pondichéry, Madras et Calcutta ; — de Singapour sur Batavia.

Les Messageries maritimes desservent aussi plusieurs lignes dans la Méditerranée, savoir :

(1) Une fois sur deux voyages.

Ligne d'Italie. — De Marseille à Malte, par Gênes, Livourne, Civita-Vecchia, Naples et Messine.

Ligne d'Espagne. — De Marseille à Valence.

Ligne du Levant. — De Marseille à Constantinople, par Malte, Syra, Smyrne et Gallipoli.

Cette ligne correspond avec les bateaux à vapeur du Lloyd autrichien de Trieste (1) : à Syra, pour Patras, Corfou, Ancône, Trieste, Venise; — à Constantinople, pour Varna, Galatz, Trébizonde.

Ligne de Grèce. — De Marseille à Athènes et à Salonique.

Ligne d'Égypte. — De Marseille à Alexandrie, par Malte.

Ligne de Syrie. — De Marseille à Smyrne, Rhodes, Tarsous, Alexandrette (Alep), Lataquieh, Tripoli, Beyrouth (Damas), Jaffa (Jérusalem) et Alexandrie.

Lignes d'Algérie. — De Marseille à Alger (45 heures); à Oran (65 heures); à Stora (55 heures). — De Toulon à Alger (50 heures). — Avec prolongement de la ligne de Stora sur Tunis, et de la ligne d'Oran sur Tanger et sur Carthagène.

Toutes ces lignes sont servies par des départs qui ont lieu trois fois par mois.

La compagnie Fraissinet dessert la ligne de Marseille à Bombay, par le canal de Suez. La durée de la traversée est de 16 jours.

---

(1) Le Lloyd autrichien a son centre à Trieste; ses paquebots desserven surtout les ports du Levant et de la mer Noire.

CHAPITRES XXII ET XXIII.

COMMERCE EXTÉRIEUR. — IMPORTATIONS ET EXPORTATIONS.

§ 1. — Le commerce extérieur.

Le commerce extérieur de la France, c'est-à-dire le commerce de la France avec les pays étrangers (1), se divise en commerce général et commerce spécial. — Le commerce spécial comprend les marchandises étrangères importées pour la consommation française et les marchandises d'origine française exportées pour la consommation étrangère. C'est la représentation exacte des échanges directs de la France avec l'étranger. — Le commerce général comprend, outre les transactions qui composent le commerce spécial, le transit des marchandises étrangères et les réexportations des marchandises mises en entrepôt.

Le commerce général de la France était en 1869 de 8 milliards 2 millions de francs, dont 4 milliards 9 millions à l'importation et 3 milliards 993 millions à l'exportation (2). — Le commerce spécial s'élevait pendant la même année à 6 milliards 228 millions, dont 3 milliards 153 millions à l'importation et 3 milliards 75 millions à l'exportation.

En 1859, avant les traités de commerce signés avec l'Angleterre, la Belgique, l'Italie, le Zollwerein et la Suisse, traités qui ont développé d'une manière considérable nos échanges, le commerce général de la France

---

(1) La douane tient compte de toutes les marchandises qui entrent en France ou qui en sortent ; il est donc possible de savoir exactement les quantités et la valeur des marchandises importées ou exportées.

(2) Ce total se décompose encore ainsi qu'il suit :
commerce par mer 5,455,600,000 fr.
commerce par terre 2,546,700,000 fr.

n'était que de 5 milliards 412 millions; le commerce spécial n'était que de 3 milliards 240 millions. De 1859 à 1869 l'augmentation a donc été de 2 milliards 590 millions pour le commerce général, et de 2 milliards 988 millions, pour le commerce spécial, qui a presque doublé.

Pour montrer quels ont été les progrès de l'agriculture, de l'industrie et du commerce en France depuis 1789, il suffit de donner les chiffres suivants. En 1789, le commerce extérieur est évalué à 1 milliard ; — en 1810, époque du blocus continental, il tombe à 750 millions ; — en 1826, il se relève à 1100 millions ; en 1846, il atteint le chiffre de 2 milliards 112 millions; — de 1846 à 1869, il passe à 8 milliards, c'est-à-dire qu'il est quadruplé.

§ 2. — Importations.

Les articles d'importation se divisent en trois groupes : les objets d'alimentation, les produits naturels nécessaires à l'industrie et à l'agriculture, et les objets fabriqués.

Les objets d'alimentation sont : les céréales, le riz, les légumes secs et conservés, les poissons de mer frais et salés, les viandes fraîches et salées, le bétail, les œufs, les fromages, le beurre, les fruits de table frais, secs et confits, le cacao, le café, le sucre, le thé, la vanille, les épices, les vins, les spiritueux et la bière.

L'importation des *céréales et des farines* varie suivant nos récoltes ; en 1861, la France a reçu pour 390 millions de francs de céréales et farines ; en 1865, elle n'en achète que pour 18 millions; en 1869, elle importe pour 56,300,000 fr. (1) de céréales et de farines qu'elle tire de la Russie méridionale, de l'Egypte, de la Turquie et des Etats-Unis. — Le *riz* (14,800,000 fr.) vient de l'Inde et de l'Italie. — Les *légumes secs et conservés* (8,100,000 fr.)

(1) Tous les chiffres qui suivent sont les valeurs des importations au commerce spécial en 1869.

viennent de la Belgique, de l'Italie et de l'Espagne. —Les *poissons de mer frais ou salés* (13,200,000 fr.) viennent de l'Angleterre et de la Hollande. — Les *viandes fraîches ou salées* (10,300,000 fr.) viennent d'Italie, d'Angleterre, d'Allemagne, des États-Unis et de la Plata. L'Australie commence à nous envoyer des conserves de viandes. — Les *bêtes à cornes*, les *moutons*, les *chèvres* et les *porcs* (145 millions de fr.) viennent d'Allemagne, de Hongrie, de Belgique, de Suisse, d'Italie et d'Algérie. Les *chevaux*, que nous plaçons à côté du bétail, bien qu'ils ne soient pas destinés à l'alimentation, nous sont fournis par l'Allemagne du Nord, l'Angleterre, la Belgique, la Hollande et la Suisse, qui nous en vendent pour 12 millions et demi de francs. —Nous achetons pour 6 millions de francs d'*œufs ;* pour 19 millions et demi de *fromages* et 12 millions de francs de *beurre* à la Hollande, à l'Angleterre, à la Belgique, à la Suisse et à l'Italie. — Les *fruits de table*, frais, secs ou confits (1) (22,300,000 fr.), nous sont fournis par le Levant, l'Espagne, l'Italie et l'Algérie. — Le *cacao* (12,000,000 fr.) vient de l'Amérique centrale, du Vénézuéla, du Pérou, du Brésil et des Antilles. — Le *café* (73, 700, 000 fr.) vient du Brésil, de Java, de Ceylan, d'Haïti et de l'Amérique espagnole. — Le *sucre* (135,300,000 fr.) vient des colonies françaises, de Maurice, du Brésil, des Antilles et de Java. — Le *thé* (1,300,000 fr.) vient de Chine. — La *vanille* (1,900,000 fr.) vient surtout du Mexique et un peu de la Réunion. — Les *épices* (2) nous sont fournies par l'Inde anglaise et les Indes néerlandaises. — Les *vins* (14,100,000 fr.) que nous tirons de l'étranger sont principalement ceux de Xérès (Espagne), de Porto (Portugal) et de Tokay (Hongrie). — Nous achetons pour 12 millions et demi de francs

(1) Figues, dattes, pistaches, raisins.
(2) Poivre, cannelle, clous de girofle, muscade.

de *spiritueux* (1) à l'étranger, et 677,000 hectolitres de *bière* à l'Autriche.

Les produits naturels nécessaires à l'industrie et à l'agriculture sont : la soie, les œufs ou graines de vers à soie, le coton, la laine, le lin, le chanvre, le jute, les peaux brutes, les pelleteries, les poils, le crin, les cornes, l'ivoire, les bois de construction et d'ébénisterie, les bois de teinture, la cochenille, l'indigo et le sumac, les graines oléagineuses, les huiles, le suif, la houille et le coke, les fontes et les fers, le cuivre, le plomb, le zinc, l'étain, le soufre, le bitume, le pétrole, la potasse, le guano, les graines à ensemencer, les gommes, le caoutchouc, l'écaille, la nacre, le corail, les marbres, l'albâtre, etc.

Les *soies* (411,800,000 fr.) viennent de Chine, du Japon, du Bengale, de l'Asie-Mineure (Brousse) et d'Italie. — Les *œufs de ver à soie* (13,900,000 fr.) sont fournis par le Japon et la Chine. — Le *coton* (331,200,000 fr.) vient des États-Unis surtout, de l'Inde, de l'Égypte et de la Turquie. — La *laine* (206,300,000 fr.) vient de l'Australie, du Cap, de la Plata, du Levant, de l'Algérie et de la Russie méridionale ; les laines fines sont fournies par l'Allemagne et l'Espagne. — Le *lin* (75,800,000 fr.) vient de Belgique, de Russie, d'Irlande et d'Allemagne. — Le *chanvre* (11 millions et demi) nous est expédié par l'Italie (Romagne) et par la Russie. — Le *jute* (7,900,000 fr.) vient de l'Inde.

Nous achetons pour 130 millions de francs de *peaux brutes* et *de pelleteries;* les peaux de bœuf viennent de la Plata, du Brésil, du Sénégal et de l'Australie ; les peaux de mouton et de chèvre, du Levant, d'Italie, d'Espagne et du Maroc ; les pelleteries, de Russie et d'Allemagne. — Les *poils* (7,400,000 fr.) nous sont envoyés de Russie, de Turquie et d'Allemagne. — Nous tirons les

(1) Rhum, tafia, eaux-de-vie, alcool.

cornes et les *crins* de la Plata, et l'*ivoire* du Sénégal. — Les *bois de construction* et d'*ébénisterie* (208,100,000 fr.) viennent : les bois de sapin, de la Norvége et de la Russie; les bois de chêne, de l'Autriche et du Canada; le buis, de Turquie; les bois d'ébénisterie, d'Amérique, du Sénégal et de l'Algérie. — Les *bois de teinture* (12,000,000 fr.) viennent du Mexique, du Brésil, de Cuba et de la Colombie. — La *cochenille* (7,400,000 fr.) vient des Canaries, du Mexique et du Guatemala. — L'*indigo* (32,600,000 fr.) vient de l'Inde, du Guatemala, du Honduras et des Antilles. — Le *sumac* (2,000,000 fr.) vient d'Italie. — Les *graines oléagineuses* (105,000,000 fr.) nous sont fournies : la graine de lin, par la Russie, l'Italie et l'Inde; les arachides, par le Sénégal et la Guinée; le sésame, par l'Inde, l'Égypte et le Levant. Les huiles de palme et de coco viennent de la côte occidentale d'Afrique. Les huiles d'olive (32,200,000 fr.) viennent d'Italie. — Le *suif* et le *saindoux* (38,000,000 fr.) viennent de la Russie, de l'Italie et de la Plata. — La *houille* et le *coke* (119,100,000 fr.) viennent de la Belgique, de l'Angleterre et de la Prusse. — Les *fontes*, les *fers*, l'*acier* et les *minerais de fer* (8 millions) nous sont fournis par l'Angleterre, la Prusse, la Belgique, la Suède et l'Algérie. — Le *cuivre* (34,800,000 fr.) vient d'Angleterre, du Chili, du Pérou, des États-Unis, d'Espagne et de Russie. — Le *plomb* (18,800,000 fr.) vient d'Espagne, d'Italie, d'Algérie et d'Angleterre. — Le *zinc* (19,300,000) vient de Prusse et de Belgique. — L'*étain* (11,400,000 fr.) vient des Indes néerlandaises, d'Angleterre et du Pérou. — Le *soufre* (6,100,000 fr.) vient de Sicile. — Le *bitume*, le *pétrole* et l'*huile de schiste* (11,700,000 fr.) viennent des États-Unis et du Levant. — La *potasse* vient des États-Unis, de Toscane et de Russie. — Le *guano* et autres engrais tels que le nitrate de soude, etc. (34,900,000 fr.) viennent surtout du Pérou. — Les *graines à ensemencer*

(31,900,000 fr.) nous sont fournies par l'Angleterre, l'Allemagne et les États-Unis. — Les *gommes* (10,100,000 fr.) viennent surtout du Sénégal, de l'Egypte et de la Turquie. — Le *caoutchouc* vient du Brésil, de la Guyane, de Java et du Gabon. — Les *marbres* et l'*albâtre* viennent de Belgique et d'Italie.

Les objets manufacturés sont : les verres et cristaux, les fils de lin, de chanvre, de coton et de laine, les tissus de soie, de coton, de lin et de laine, les peaux préparées, les chapeaux de paille, les plumes de parure, les machines et outils, les produits chimiques, l'horlogerie, la bijouterie, l'orfévrerie, etc., dont nous achetons pour 600 millions de francs à l'Angleterre et àla Belgique principalement, puis à l'Allemagne, à la Suisse et à l'Italie.

Enfin, viennent : les *tabacs*, dont nous achetons pour 25 millions de francs aux Etats-Unis, à la Havane, à la Turquie età l'Algérie, — le *quinquina*, dont nous achetons pour près de 7 millions de francs à la Colombie, au Pérou et à la Bolivie, — le *camphre,* le *musc*, la *cire*, les *éponges*, les *perles fines*, l'*ambre*, etc.

§ 3. — Exportations.

La France exporte des produits agricoles et des produits manufacturés.

Les produits agricoles qu'elle a exportés en 1869, au commerce spécial, sont : les chevaux (6 millions de francs), les mules et les mulets (13,600,000 fr.), les bêtes à cornes, moutons et porcs (33,300,000 fr.), les viandes salées (6,100,000 fr.), les œufs (36,400,000 fr.), les fromages (6,500,000 fr.), le beurre (71,300,000 fr.), les peaux brutes et pelleteries (24,300,000 fr.), les laines (44,700,000 fr.), les poils de toutes sortes (10,500,000 fr.), les graisses et le suif (17,200,000 fr.), les céréales et leurs farines (69,200,000 fr.), les pommes de terre (5,000,000 fr.), les légumes secs et leurs farines

(6,900,000 fr.), les fruits de table (27,200,000 fr.), les graines à ensemencer (20,600,000 fr.), le lin (10,600,000 fr.), la garance et la garancine (26,900,000 fr.), les vins (261,000,000 fr.), les eaux-de-vie et esprits (56,200,000 fr.), les résines indigènes distillées (4,900,000 fr.) et les huiles d'olive (3,400,000 fr.).

Les produits manufacturés exportés sont : les poteries, verres et cristaux (40,200,000 fr.), les fils de lin, de chanvre, de coton et de laine (37,000,000 fr.), les tissus de soie (447,400,000 fr.), les tissus de laine (268,300,000 fr.), les tissus de coton (70,100,000 fr.), les tissus de lin et de chanvre (17,800,000 fr.), les confections (83,700,000 fr.), le papier et ses applications (42,100,000 fr.), les peaux préparées (81,000,000 fr.), les ouvrages en peaux (99,200,000 fr.), les chapeaux de feutre (10,100,000 fr.), l'orfévrerie et la bijouterie (20,500,000 fr.), l'horlogerie (11,300,000 fr.), les machines et mécaniques, (14,900,000 fr.), les armes (4,100,000 fr.), la coutellerie (1,500,000 fr.), les outils et ouvrages en métaux (37,800,000 fr.), la tabletterie, la bimbeloterie, la mercerie, les parapluies, les meubles et autres ouvrages en bois (180,200,000 fr.), les modes et fleurs artificielles (31,000,000 fr.), les plumes de parure (4,600,000 fr.), les instruments de musique (5,300,000 fr.), les couleurs (12,200,000 fr.), la parfumerie (17,700,000 fr.), les médicaments composés (15,500,000 fr.), les savons (10,500,000 fr.), les liqueurs (5,200,000 fr.), le sucre brut indigène (15,000,000 fr.), le sucre raffiné (81,000,000 fr.), les produits chimiques (46,000,000 fr.).

La France exporte encore des soies pour 156,100,000 fr., des poissons de mer frais, secs, salés, fumés et marinés (17,400,000 fr.), des graines oléagineuses (15,600,000 fr.), des tourteaux (14,100,000 fr.), des cotons en laine (75,400,000 fr.), des bois (38,000,000 fr.), de la cochenille et de l'indigo (13,100,000 fr.).

Les principaux pays auxquels nous vendons nos marchandises sont : l'Angleterre principalement, la Belgique, la Suisse, l'Allemagne, l'Italie, les États-Unis, les autres pays d'Amérique, la Turquie, le Levant, l'Égypte et les colonies françaises (1).

§ 4. — Pays avec lesquels la France entretient le commerce le plus actif.

D'après les tableaux du commerce général en 1869, le total du commerce de la France, importations et exportations réunies, s'élève, avons-nous dit, à 8 milliards de francs. Les pays avec lesquels nous entretenons le commerce le plus actif sont :

L'Angleterre	1,220,700,000	francs.
La Belgique	770,700,000	—
La Suisse	755,300,000	—
Le Zollwerein et les villes anséatiques (2)	724,700,000	—
L'Italie	677,400,000	—
Les États-Unis	470,400,000	—
Les colonies et l'Algérie	410,500,000	—
Puis viennent :		
La Turquie	300,000,000	—
L'Espagne	281,500,000	—
La Plata (Montevideo et Buenos-Ayres)	280,100,000	—
Le Brésil	194,400,000	—
La Russie	178,200,000	—

(1) Nous n'avons pas parlé du commerce des métaux précieux, parce qu'il est très-variable et que l'on n'en connaît pas exactement les chiffres. Il suffira de dire qu'en 1869, au commerce général, il est entré 715 millions de francs d'or et d'argent, et qu'il est sorti de France 360 millions de francs d'or et d'argent.

(2) C'est-à-dire l'empire d'Allemagne d'aujourd'hui.

Les Indes anglaises et néerlandaises	165,600,000	francs.
La Cochinchine, la Chine et le Japon	120,100,000	—
L'Égypte	117,000,000	—
La Suède et la Norvége	112,600,000	—
Les Antilles non françaises	110,700,000	—
La Hollande	94,700,000	—
Le Pérou et la Bolivie	70,600,000	—
L'Autriche	65,800,000	—
Le Chili	54,100,000	—
Les États Barbaresques	33,600,000	—
La Colombie	33,100,000	—
Le Portugal	32,700,000	—
Ile Maurice et le Cap	24,600,000	—
Le Mexique	24,300,000	—
La Grèce	22,300,000	—
La côte occidentale d'Afrique	22,100,000	—
Le Vénézuéla	17,100,000	—
Le Guatemala	4,000,000	—
L'Équateur	3,100,000	—
Le Danemark	2,500,000	—

QUATRIÈME PARTIE.

LES COLONIES.

CHAPITRE XXIV.

L'ALGÉRIE.

La partie Nord-Ouest de l'Afrique, dans laquelle est comprise l'Algérie, forme une région distincte, située entre la Méditerranée, au Nord, et le Sahara, au Sud; elle est couverte par le massif de l'Atlas et renferme trois pays, que l'on désignait autrefois sous le nom d'États Barbaresques, et qui sont : l'empire de Maroc, l'Algérie et la régence de Tunis.

Le massif de l'Atlas se compose de deux chaînes parallèles, dirigées du Sud-Ouest au Nord-Est et séparées l'une de l'autre par de hauts plateaux larges de 60 à 75 kilomètres. Les sommets les plus élevés de l'Atlas ont de 2 à 3000 mètres, et les principaux sont : le mont Miltsin, dans le Maroc; le Jurjura, le Petit-Atlas, les Babors, le mont Edough, le Djebel-Aurès et le Djebel-Amour, dans l'Algérie.

De nombreux cours d'eau torrentiels arrosent la région du Nord-Ouest de l'Afrique; ceux qui se jettent dans la Méditerranée sont : la Moulouia, dans le Maroc; la Tafna, le Chélif, l'Oued-el-Kebir et la Seybouse, en Algérie : la Medjerdah, qui arrose l'Algérie et la régence de Tunis. Quelques cours d'eau descendent du versant méridional de l'Atlas et vont se perdre dans les sables du Sahara; les principaux sont : l'Oued-Siz, qui arrose la partie du Ma-

roc appelée le Tafilelt, et l'Oued-Djeddi ou rivière du Chevreau, en Algérie.

De grands lacs d'eau salée, à sec pendant l'été, se trouvent sur les hauts-plateaux de l'Atlas et au pied du versant méridional de ces montagnes. Ces lacs portent le nom de chott et de sebka. Les plus importants sont : le chott-el-R'arbi, le chott-el-Chergui, le chott de la Hodna, la sebka Melr'ir, dans laquelle se jette l'Oued-Djeddi, en Algérie ; le chott-el-Kebir et le chott-el-Fejej, dans la régence de Tunis.

Le massif de l'Atlas se divise en cinq régions parallèles : 1° le littoral, appelé le Riff, dans le Maroc, et le Sahel, dans l'Algérie ; — 2° une région septentrionale, comprise entre le littoral et la crête de la chaîne septentrionale de l'Atlas ; c'est le Tell, pays montueux, fertile et arrosé par des cours d'eau qui se jettent dans la Méditerranée ; le Tell est la meilleure partie du massif, la plus fertile et la plus peuplée ; — 3° la région des hauts-plateaux, comprise entre les deux chaînes de l'Atlas ; c'est un pays plat, couvert de pâturages en été et de neiges en hiver ; les chott y sont assez nombreux ; — 4° une région montueuse, assez bien arrosée et fertile, formée par la chaîne méridionale de l'Atlas et inclinée sur les plaines qui forment la région suivante ; — 5° une zone de steppes sablonneuses et d'oasis, qui s'étend jusqu'au Grand-Désert proprement dit, dont elle diffère assez peu, et qui porte les noms de Sahara marocain, Sahara algérien et Sahara tunisien.

L'Algérie appartient à la France depuis 1830, époque à laquelle elle a été enlevée aux deys d'Alger, chefs d'audacieux pirates qui infestaient la Méditerranée. Elle est bornée : au Nord, par la Méditerranée ; à l'Ouest, par le Maroc ; au Sud, par le Grand-Désert ; à l'Est, par la régence de Tunis. — L'Algérie occupe la partie centrale du massif de l'Atlas. Elle est à une distance moyenne de

800 kilomètres de la France, et la durée de la traversée varie de deux à deux jours et demi (1).

L'Algérie se divise en cinq régions ou zones parallèles entre elles et à la Méditerranée : 1° le Sahel ou littoral de l'Algérie ; — 2° le Tell, entre le Sahel et la crête de la chaîne septentrionale de l'Atlas ; — 3° la région des hauts-plateaux, entre les deux chaînes de l'Atlas; — 4° la chaîne méridionale de l'Atlas ; — 5° le Sahara algérien ou région des oasis.

Le Tell est montueux et fertile; c'est, avec le Sahel, la partie la plus importante de notre colonie, dans laquelle se trouvent les villes principales, la population européenne et les cultures. — La région des hauts-plateaux est couverte, en été, d'abondants pâturages, sur lesquels les tribus de l'Algérie méridionale amènent leurs troupeaux de moutons, qu'elles ramènent dans leurs steppes en hiver, lorsque les pluies d'automne ont fait repousser l'herbe qui avait été brûlée par le soleil. Ces migrations des tribus du Sud ont aussi pour but de vendre aux gens du Tell les dattes récoltées et les tissus fabriqués dans les oasis du Sahara algérien, et d'acheter au Tell le blé que les gens du Sahara ne peuvent récolter chez eux en assez grande quantité pour se nourrir. Ces échanges ont lieu dans des marchés situés à la limite du Tell, et dont les plus considérables sont ceux de Tiaret, de Sebdou et de Saïda, dans la province d'Oran. — Le Sahara algérien se compose d'une alternative de steppes herbacées, de déserts sablonneux et d'oasis très-fertiles (2), dont la culture principale est celle des dattiers.

---

(1) Les communications entre l'Algérie et la France se font par des services de paquebots à vapeur, qui partent de Marseille pour arriver à Alger (en 45 heures), à Stora (en 55 heures) et à Oran (en 65 heures).

(2) Leur fertilité a été augmentée par les nombreux puits artésiens qu'on y a creusés depuis quelques années.

Au point de vue politique, l'Algérie se divise en trois provinces : la province d'Alger, au centre; la province de Constantine, à l'Est; la province d'Oran, à l'Ouest.

Les villes principales sont, dans la province d'Alger : Alger, capitale, ville maritime, centre principal du commerce de l'Algérie (50,000 habitants); Bouffarik, Blidah, Médeah, aux environs d'Alger; Dellys, Aumâle, Boghar, Miliahah, Orléansville, Aït-Lahssen, la ville la plus considérable de la Grande-Kabylie; — 2° dans la province de Constantine : Constantine, capitale; Philippeville, Sétif, Batna; Stora, Bône et Bougie, villes maritimes; la Calle, centre de la pêche du corail sur les côtes de l'Algérie; Hamman-Meskoutin, dont les eaux minérales sont renommées; — 3° dans la province d'Oran : Oran, capitale; Mers-el-Kebir, Arzeu et Mostaganem, villes maritimes; Tlemcen, Mascara, Sidi-Bel-Abbès, Saint-Denis-du-Sig et Relizane; — 4° dans le Sahara algérien : Laghouat, dans l'oasis des Ksours; El-Golea, le ksour ou village le plus méridional de l'Algérie; Gardaïa, dans l'oasis des Beni-Mzab; Biskra, dans les Ziban; Tougourt, capitale de l'oasis des Ouled-R'ir; Géryville.

L'Algérie est habitée par 220,000 Européens (1), 1,100,000 Berbères ou Kabyles, race indigène, 1,400,000 Arabes, 150,000 Maures et 35,000 Juifs. — Les Kabyles, les Arabes et les Maures sont musulmans.

Les principales productions du pays sont : le fer, dont les immenses gisements du mont Edough (2) et de Mokta-el-Hadid fournissent un minerai excellent pour la fabrication de l'acier; le cuivre et le plomb; le marbre blanc statuaire et l'onyx ou albâtre antique; — le blé, le lin (3), l'huile, les oranges (Blidah), les dattes (Biskra), divers

(1) Français, Espagnols, Maltais, Suisses, etc.
(2) Près de Bône.
(3) Dont la culture a pris d'assez grands développements.

fruits secs (amandes, figues, raisins), le tabac, les fruits et les légumes de primeur expédiés à Paris et à Londres, les fleurs pour essences et parfums, le liége, le bois de thuya, très-recherché dans l'ébénisterie, le palmier nain, avec lequel on fait le crin végétal, l'alfa qui sert à faire du papier; — la laine, qui devrait être la grande production de l'Algérie (1), la soie, le miel, la cire, le corail, les chevaux barbes, qui fournissent d'excellentes remontes à notre cavalerie légère, et les chameaux, dont les Arabes sahariens élèvent une race renommée.

Le commerce entre la France et l'Algérie est assez considérable; malheureusement, une mauvaise législation douanière, abandonnée trop tard, a détruit le commerce de l'Algérie avec l'Afrique centrale (2).

CHAPITRE XXV.

SUITE DES COLONIES.

§ 1. — Les colonies françaises.

Les colonies françaises sont : en Afrique, l'Algérie, le Sénégal, le Gabon, la Réunion, Mayotte, Nossi-Bé et

---

(1) En effet, la plus grande partie du sol et de la population n'est propre qu'à l'élevage du mouton, le sol ne produisant que de l'herbe, et les habitants ne voulant vivre que de la vie pastorale et nomade. — Le nombre des moutons de l'Algérie est d'environ 10 millions et pourrait être triplé ; la qualité de la laine pourrait aussi être améliorée. Bref, l'Algérie devrait fournir à la France la plus grande partie des 200 millions de francs de laines qu'elle achète à l'étranger. On s'est récemment occupé de cette importante question, et on a établi des bergeries peuplées de béliers de belles races, destinés à améliorer les races indigènes, dont la laine est naturellement assez belle.

(2) Au lieu que ce soit Alger qui reçoive les marchandises françaises à destination de l'Afrique centrale et qui les expédie par caravanes, c'est Tunis qui fait ce commerce, grâce à la mauvaise législation douanière qui a trop longtemps régi notre colonie algérienne.

Sainte-Marie; — en Asie, les comptoirs de l'Inde, la Cochinchine et le royaume de Cambodge; — en Amérique, Saint-Pierre et Miquelon, la Martinique, la Guadeloupe et ses dépendances, la Guyane; — dans l'Océanie, la Nouvelle-Calédonie, les îles Loyalty, les îles Marquises, les îles Taïti, Tuamotou et Gambier.

§ 2. — Colonies en Afrique.

Le Sénégal et le Gabon.

On désigne sous le nom de Sénégambie une grande région située à l'Ouest du Soudan et bornée : au Nord, par le Sahara; à l'Ouest, par l'océan Atlantique; au Sud, par la Guinée; à l'Est, par le Soudan. — C'est un pays montueux à l'Est, plat et malsain à l'Ouest. Les fleuves qui l'arrosent sont : le Sénégal et son affluent la Falémé, la Gambie, la Casamance et le Rio Cacheo.

Les productions qui alimentent le commerce d'exportation de la Sénégambie sont : la gomme arabique, les arachides, le sésame, l'huile de palme, la cire, l'ivoire, les peaux et le café.

La Sénégambie est habitée par les Peuls, les Maures et les nègres. Les Peuls habitent la vallée supérieure et moyenne du Sénégal, et sont soumis en partie à la France; — les Maures habitent au Nord du Sénégal; leur principale tribu est celle des Trarzas, qui nous vendent la gomme arabique qu'ils récoltent sur les acacias de leur pays; — les nègres sont divisés en nombreuses peuplades, dont les principales sont les Mandingues et les Ouolofs; ces derniers peuplent la Sénégambie occidentale et sont soumis à la France.

Les Anglais, les Portugais et surtout les Français ont d'importantes colonies dans la Sénégambie; les possessions françaises portent les noms de ***colonie du Sénégal*** et de ***comptoirs de la Casamance***.

La colonie du Sénégal, qui est actuellement l'une de nos principales possessions d'outre-mer, comprend tout le bassin du Sénégal et le littoral de la Sénégambie, entre le Sénégal et la rivière de Saloum. Les villes principales sont : Saint-Louis, capitale; Bakel, sur le haut Sénégal; Dakar, ville maritime avec un bon port, sur la presqu'île du cap Vert; Gorée, dans l'île de ce nom; Rufisque, Portudal et Joal, comptoirs de commerce. — Les comptoirs de la Casamance sont séparés des possessions françaises du Sénégal par le bassin de la Gambie, qui est aux Anglais. Ces deux comptoirs sont : Carabane, à l'embouchure de la Casamance, et Sedhiou, sur le haut du fleuve. — La population des territoires de la Sénégambie appartenant à la France et soumis à son influence est de 209,000 habitants, dont 350 européens à Saint-Louis. — Le Sénégal communique avec la France par les paquebots des Messageries maritimes (ligne de Bordeaux à la Plata).

Avant la guerre de 1870, la France occupait plusieurs comptoirs sur la côte de Guinée; elle les a abandonnés et n'a conservé que la *colonie du Gabon*, qui se compose des vallées du Gabon et de l'Ogoway ou Ogôué. Les principaux établissements sont les villages de Libreville, de Louis et de Denis, situés sur le Gabon, dont l'estuaire forme une rade très-étendue et très-sûre. Cette colonie produit et exporte du bois de santal rouge, de l'ébène, du caoutchouc, le plus bel ivoire connu, de l'huile de palme, de la cire et du copal. Le café et le coton viennent à souhait dans les cultures des Européens.

Nos colonies de la côte occidentale d'Afrique sont surtout en relations avec les ports de Bordeaux et de Marseille.

Ile Bourbon ou de la Réunion.

L'île de la Réunion, située à 600 kilomètres à l'Est de Madagascar, est montueuse, volcanique, fertile et très-

salubre ; elle est quelquefois ravagée par des tremblements de terre ou par des ouragans terribles appelés cyclones et par des raz de marée. La superficie de la Réunion est de 2511 kilomètres carrés. Le centre, appelé le Pays-Brûlé, est très-élevé, stérile et dominé par le Piton des neiges (3069 m.), volcan éteint, et par le Piton de la Fournaise (2625 m.), volcan actif ; c'est sur le littoral et sur les croupes inférieures des montagnes que sont établies la population et les cultures.

La principale industrie de la Réunion est la culture de la canne et la fabrication du sucre ; l'île produit aussi de l'arrow-root, du café excellent, de la vanille de très-bonne qualité, du tabac, un peu de muscade et de clous de girofle.

La population de l'île Bourbon est de 209,000 habitants, et se compose de créoles français (75,000), de nègres affranchis (60,000) et de travailleurs indiens, africains et chinois (75,000).

Les villes principales sont : Saint-Denis, capitale, ville maritime et commerçante de 20,000 habitants, qui manque malheureusement de port ; Saint-Pierre, ville maritime avec un petit port créé en 1854, qui donne aux navires un abri dont ils avaient absolument besoin dans ces eaux dangereuses. — L'île de la Réunion communique avec la France par les paquebots des Messageries maritimes (ligne de l'Inde et de la Chine).

Mayotte, Nossi-bé et Sainte-Marie de Madagascar.

La France, depuis le ministère du cardinal de Richelieu, a fait de nombreuses tentatives pour coloniser Madagascar et a fondé dans cette île plusieurs comptoirs que l'insalubrité du pays l'a forcé d'évacuer ; de tous nos établissements, il ne nous reste que les deux petites îles de Sainte-Marie et de Nossi-bé, possessions peu importantes.

Nossi-bé est une petite île montueuse et bien arrosée,

située sur la côte Nord-Ouest de Madagascar, et qui est habitée par 4000 Sakalaves et quelques Français. On y cultive la canne à sucre, le riz, le café et l'indigo. Le chef-lieu de l'île est Helville.

Sainte-Marie est une petite île située sur la côte orientale de Madagascar; elle est montueuse, très-malsaine et ne produit rien; sa population est d'environ 6000 habitants, presque tous malgaches. Le chef-lieu est Port-Louis.

Mayotte est l'une des îles Comores, petit archipel situé au milieu de l'entrée septentrionale du canal de Mozambique. Mayotte est montueuse, boisée, fertile, produit du ucre et est peuplée de 12,000 habitants, français (100), arabes des Comores et noirs de Madagascar. Le chef-lieu est Dzaoudzi.

Nos colonies africaines de la mer des Indes sont surtout en relations avec le port de Nantes.

§ 3. — Colonies en Asie.

Établissements de l'Inde.

La France, qui a été un moment, sous Dupleix, la maîtresse du Dékan, ne possède plus, depuis les traités de 1754, de 1763 et de 1815, que quelques villes isolées, sans importance et qui sont : Pondichéry et Karikal, à la côte de Coromandel, — Yanaon, à la côte d'Orissa, — Chandernagor, au Bengale, — Mahé, à la côte de Malabar, — et la factorerie de Surate, dans le Goudjérate. La superficie de ces six établissements est de 508 kilomètres carrés et leur population de 260,000 habitants, dont 1500 européens.

Notre commerce avec ces comptoirs est d'environ 20 millions de francs. Nous leur expédions des articles manufacturés et nous en tirons du sésame, de l'indigo, de l'huile de palme et de coco, du café, du poivre (1), des peaux et des cornes.

(1) La culture du poivre a pris d'importants développements à Mahé.

Pondichéry, le chef-lieu des possessions françaises dans l'Inde, est une belle ville de 40,000 habitants, sur le golfe du Bengale, mais qui n'a pas de port. On y fabrique des guinées (cotonnades bleues) pour le Sénégal, des mousselines blanches et à raies de couleur, et de la poterie. Pondichéry appartient à la France depuis 1683; avant le traité de 1763, qui exigea la destruction de ses fortifications, c'était une grande place forte, qui fut prise par les Anglais en 1761. — Les autres villes françaises de l'Inde sont : *Karikal*, au Sud de Pondichéry et à l'embouchure d'un bras du Cauvéry; *Yanaon*, petite ville à l'embouchure du Godavéry; *Chandernagor*, sur l'Hougly et au Nord de Calcutta; *Mahé*, ville maritime de 5000 habitants, avec un assez bon port sur la mer d'Oman; on en exporte des huiles, du poivre et des noix d'arec.

Cochinchine française (1).

La Cochinchine, l'une des plus importantes colonies de la France, est située entre 10° et 11° lat. Nord, à l'embouchure du Mé-kong; elle occupe 56,243 kilomètres carrés et se compose de plaines immenses, basses, coupées d'arroyos (2) et de canaux, humides, quelquefois marécageuses, mais partout d'une incomparable fertilité.

Les principaux cours d'eau sont : le *Dong-naï* ou *Don-naï*, belle rivière, navigable pour des vaisseaux de ligne; elle passe à Bien-hoa; — la *rivière de Saïgon*, qui se jette dans le Dong-naï; — le *Vaïco oriental;* — le *Vaïco occidental;* — le *Mé-kong* ou *Tien-giang*. Tous ces cours d'eau sont profonds et navigables, et se divisent en nombreux arroyos, qui forment partout un dédale de lignes d'eau.

(1) Ce chapitre est extrait du remarquable ouvrage du capitaine L. de Grammont, intitulé : *Onze mois de sous-préfecture en Basse-Cochinchine*, 1 volume in-8°, 1863.

(2) En espagnol *arroyo* veut dire bras de rivière, canal.



Le climat est chaud, humide, peu sain et surtout débilitant. Le thermomètre varie entre + 17° et 34°.

Les grandes cultures de la Cochinchine française sont celles du riz, du maïs, du coton, du tabac, de l'arachide (1), du sésame, de la canne à sucre, de l'indigo, du bétel (2) et de la soie (3). La Cochinchine française est un pays producteur de riz par excellence et en exporte beaucoup (4). Le riz, la banane, le porc et le poisson constituent les aliments ordinaires des Cochinchinois. — Le coton (courte-soie) est très-beau, et le tabac de bonne qualité.

Les autres productions du pays sont : les bananes, l'igname, la patate, la tomate, l'aubergine, le chou annamite (*Brassica Sinensis*), les haricots et toutes sortes de cucurbitacées; — l'ananas, les cocos, l'orange mandarine et le citron, le mangoustan, la mangue, le durion, le jack, la pomme-cannelle, la goyave, les pamplemousses, le genipat et la grenade; — le chanvre de Siam et le chanvre de Saïgon (*Urtica nivea*); — l'arbre à suif, le savonnier à longues feuilles (*Sapindus longifolius*), qui donne un savon excellent, le benjoin, le cachou, la gomme laque, la gomme-gutte, l'huile de coco, le cardamome, le poivre, le piment et les noix d'arec, dont on exporte de grandes quantités en Chine; — les bambous, les rotins, les joncs, les roseaux et les pandanus, dont les vanniers cochinchinois, qui sont fort habiles, se servent pour faire des siéges, des canapés et des paniers. — Les essences qui peuplent les forêts de notre colonie sont : le bois de fer, le bois de teck, le bois de santal, l'ébène et divers bois de teinture.

---

(1) On fait de l'huile avec l'arachide, mais on mange surtout ses pistaches.

(2) Le bétel est un tonique indispensable pour combattre l'action énervante du climat.

(3) On cultive des mûriers nains pour les vers à soie.

(4) On cultive le riz dans toutes les terres basses; les parties moyennes servent aux autres cultures, et les parties les plus élevées sont boisées.

Le règne animal fournit au commerce des nids d'hirondelles, des trépangs, des ailerons de requin, des nerfs de daim (pour la Chine), de la cire, de l'ivoire et des cornes de buffle et de rhinocéros.

Les bœufs, les chevaux et les moutons sont peu nombreux et petits. Les buffles, employés au labour et aux transports, et les porcs, qui donnent la viande de consommation ordinaire, sont au contraire très-nombreux (1).

Les principales villes de la Cochinchine sont : Saïgon (2), capitale de la colonie, ville de 8000 habitants, sur la rivière de Saïgon. Bien que située à 100 kilomètres de la mer, Saïgon n'en est pas moins un port de commerce et de guerre de grande importance. La ville et ses environs sont défendus par plusieurs ouvrages fortifiés. Saïgon a été pris par les Français le 17 février 1859. — Cho-len, ville chinoise de 15 à 20,000 habitants, à 5 kilomètres à l'Ouest de Saïgon. — My-tho, ville forte, sur un des bras du Mé-kong et dans une belle position commerciale. — Bien-hoa, sur le Dong-naï, et Vinh-long, places fortes.

Poulo-Condor (île des Calebasses) est situé à 180 kilomètres au Sud du cap Saint-Jacques et de l'embouchure du Dong-naï (3); c'est une station et une relâche très-commode sur la route de Manille et de la Chine à Siam, à Singapour et à Java. La France y a établi un pénitencier pour les Annamites. La population s'élève à environ 800 habitants annamites.

La population de la colonie, d'environ 1200 mille habitants, est petite, laide, sale, immorale, mais laborieuse, robuste et brave. — Elle parle l'annamite, langue voi-

(1) La volaille est abondante, mais la race dite cochinchinoise est très-rare ; cette race, improprement appelée cochinchinoise, est chinoise et porte le nom exact de race de Nan-king.

(2) Ce nom veut dire grand marché.

(3) Exactement Poulo-Condor, est un groupe de 12 îlots, dont un seul a quelque étendue. Cette île principale, située par 8° 40' lat., est montueuse, haute de 600 mètres, granitique, boisée et insalubre.

sine du chinois, mais les missionnaires ont remplacé les caractères chinois par nos lettres. — La religion dominante est un bouddhisme altéré. Les mandarins suivent la doctrine de Confucius. Un culte très-populaire est celui du seigneur Tigre (Ongkôp); de nombreuses chapelles reçoivent des offrandes de mets délicats, que les Cochinchinois y déposent pour conjurer la colère du redoutable animal. — Il y a environ 30,000 catholiques dans la Cochinchine française.

Royaume de Cambodge.

(En cambodgien *Kmer;* en chinois *Kan-pou-tchi;* en siamois *Kamphuxa;* en malais *Cambodia.*)

Le royaume de Cambodge est borné : au Nord, par le royaume de Siam; à l'Ouest, par le golfe de Siam; au Sud, par la Cochinchine française; à l'Est, par l'An-nam. C'est un pays plat, fertile, arrosé par le Mé-kong, qu'on appelle ici le Ton-leh-thom ou Grand fleuve, et par son affluent le Mé-sap, qui sort du lac Touli-sap. Tout l'intérieur du Cambodge est couvert de forêts impénétrables; la population n'est établie que sur les rives des cours d'eau.

Le Cambodge est peuplé d'environ un million d'habitants, dont un grand nombre sont Chinois. — Les villes principales sont : Oudong, capitale du royaume, ville de 12,000 habitants, sur le Mé-sap. — Cambodge ou Ponteiphret, ancienne capitale du Cambodge. — Penom-penh, ville commerçante de 5000 habitants, sur le Mé-kong; c'est le principal marché des produits du Cambodge et du Laos. — Pinhalou, au Sud d'Oudong, résidence du vicaire apostolique du Cambodge. — Kampoot, ville maritime avec un port sur le golfe de Siam; c'est le centre du commerce maritime du Cambodge. — Le Cambodge est placé sous le protectorat de la France, depuis le traité du 11 mars 1863.

§ 4. — Colonies en Amérique.

Saint-Pierre et Miquelon.

Terre-Neuve, ancienne colonie française, a été cédée à l'Angleterre par Louis XIV, en 1713, au traité d'Utrecht. Mais, par ce traité et par ceux de Paris (1763), de Versailles (1783) et de 1814-1815, la France a conservé le droit exclusif de pêcher et de sécher la morue sur la côte orientale, entre le cap Saint-Jean et le cap Bauld, et sur la côte occidentale, entre le cap Bauld et le cap Ray (1), mais nos pêcheurs ne peuvent hiverner sur le littoral terre-neuvien. Ces mêmes traités ont conservé à la France les deux îlots de *Saint-Pierre* et de *Miquelon*, importants comme établissements de pêche et situés à quelque distance de la côte méridionale de Terre-Neuve. — Saint-Pierre est une île rocheuse et stérile, couverte de tourbières et de marais, ou de rochers revêtus de lichens, de mousses et de quelques sapins nains, à peine hauts d'un mètre. — Miquelon renferme quelques herbages. La superficie de ces deux îlots est de 210 kilomètres carrés ; leur population est de 4000 habitants. — Le chef-lieu de la colonie est *Saint-Pierre*, port de pêche important ; il s'y fait un grand commerce de capelan (2) et de morue. Pendant la saison de la pêche, sa population est de 8000 à 10,000 habitants.

La Martinique.

La Martinique, l'une des Petites-Antilles, est située à

(1) Les Anglais ont seuls le droit de pêcher entre les caps Ray et Saint-Jean, sur la côte Sud et Sud-Est ; cependant, par une convention de 1818 (20 décembre), l'Angleterre a permis aux Américains de pêcher dans nos parages réservés, sur les côtes de Terre-Neuve.

(2) Le capelan est un poisson qui sert d'appât pour pêcher la morue; on le prend sur la côte anglaise de Terre-Neuve et on l'apporte à Saint-Pierre, où l'on en vend pour un million de francs aux pêcheurs de morue.

7000 kilomètres à l'Ouest de Brest et à 100 kilomètres au Sud-Est de la Guadeloupe. C'est une île d'origine volcanique, qui se compose de deux parties réunies par un isthme. Ses principales montagnes sont la montagne Pelée (1350 m.), les pitons du Carbet (1207 m.) et les pitons de la Soufrière (700 m.). Les rivières qui arrosent la Martinique sont nombreuses, mais les plus grandes n'ont qne 25 ou 30 kilomètres de longueur.

Le climat est chaud, humide et malsain; le maximum de la chaleur, à l'ombre, est 35°, et au soleil 55°; les tremblements de terre sont assez fréquents. — La Martinique produit du sucre principalement, puis du café excellent et du cacao.

Les villes principales sont Fort-de-France, capitale, ville maritime de 15,000 habitants, et Saint-Pierre, ville maritime et commerçante de 23,000 habitants.

La superficie de la Martinique est de 988 kilomètres carrés, et sa population de 153,000 habitants, créoles français, noirs libres, et travailleurs ou coolies indiens et chinois.

La Guadeloupe.

La Guadeloupe se compose de deux îles séparées par un canal très-étroit appelé la rivière Salée. L'île orientale porte le nom de la Grande-Terre; l'île occidentale s'appelle la Basse-Terre ou la Guadeloupe proprement dite. La superficie de la Guadeloupe est de 822 kilomètres carrés.

La Basse-Terre est d'origine volcanique, montueuse, boisée et bien arrosée; la plus élevée de ses montagnes est la Soufrière (1484 m.). La Grande-Terre au contraire est calcaire, plate et à peine accidentée par quelques collines. — Le climat est semblable à celui de la Martinique, chaud, humide et peu salubre. Les tremblements de terre, les ouragans et les raz de marée sont fréquents et terribles.

Les productions de la Guadeloupe sont : le sucre prin-

cipalement, un peu de café, de coton, de cacao et de rocou, du bois de campêche, du rhum et des liqueurs estimées.

Les villes principales sont : la Basse-Terre, capitale, ville maritime dé 7000 habitants, et la la Pointe-à-Pitre, ville maritime et commerçante de 18,000 habitants.

Les dépendances de la Guadeloupe sont : *Marie-Galante*, petite île montueuse, qui produit du sucre; — *la Désirade*, petite île volcanique, montueuse et aride, qui produit du coton; — *les Saintes*, groupe de cinq îlots montueux et arides, qui possède une très-bonne rade; — *Saint-Martin*, île montueuse qui est partagée entre la France et la Hollande ; la partie française est au Nord et a pour chef-lieu le Marigot.

Guyane française.

La Guyane française est bornée : au Nord, par l'océan Atlantique; à l'Est et au Sud, par le Brésil (1) ; à l'Ouest, par la Guyane hollandaise, dont elle est séparée par le Maroni.

La côte, généralement basse, plate, humide, marécageuse, très-malsaine et bordée de palétuviers, s'abaisse en pentes douces sur une mer peu profonde; aussi la Guyane française ne possède pas un seul bon port. On rencontre sur ce littoral plusieurs îles, dont les principales sont : l'île de Cayenne, à l'embouchure de la rivière des Nouragues ; l'îlot de la Mère, sur la côte orientale de l'île de Cayenne ; les îles du Salut, en face de l'embouchure du Kourou, parmi lesquelles nous citerons l'île Royale, à cause de sa rade.

(1) Actuellement c'est l'Oyapok qui nous sépare à l'Est, du Brésil, en vertu d'une fausse interprétation du traité d'Utrecht. Nous devrions avoir les 300 kilomètres de côtes au delà de l'Oyapok jusqu'au cap du Nord, à l'embouchure de l'Amazone. C'est la meilleure et la plus saine partie de la Guyane.

Les rivières qui arrosent notre Guyane sont : le Maroni, le Sinnamari, le Kourou, la rivière des Nouragues ou de la Comté, l'Approuage, dans la vallée duquel il y a des mines d'or, et l'Oyapok. C'est entre les embouchures de ces deux dernières rivières que se trouve la montagne d'Argent.

La Guyane française se divise en deux grandes parties : les terres basses et les terres hautes. Les terres basses ou zone littorale, larges de 15 à 20 kilomètres, sont comprises entre l'Océan et les premières terrasses de la haute-terre ; c'est un pays d'alluvions, bas, plat, fertile, mais couvert d'eaux stagnantes et de marais pestilentiels (*piripris*). — Les terres hautes occupent tout l'intérieur du pays ; c'est une région montueuse, complétement boisée, très-accidentée, bien arrosée et saine. Les forêts de cette haute-terre renferment une grande variété de bois excellents pour les constructions et l'ébénisterie.

Le climat est chaud, humide, énervant et malsain. Rarement, il est vrai, la chaleur dépasse 35° C., mais aussi elle n'est jamais moindre de 18 ou 20°. L'humidité excessive est produite par des pluies abondantes qui durent six ou sept mois; aussi la plus grande partie des plaines basses de la zone littorale est-elle couverte de marais qui engendrent des fièvres meurtrières. En résumé, la Guyane est un pays malsain et de mauvaise réputation (1).

Les cultures de la Guyane ont peu d'étendue (environ 6000 hectares) et produisent du sucre, du café (2), du

---

(1) Elle doit cette triste célébrité à plusieurs tentatives de colonisation entreprises par les gouvernements, et qui toutes ont échoué, et à la déportation des ennemis du Directoire à Sinnamari. La plus désastreuse des tentatives de colonisation dont la Guyane a été le théâtre est la colonisation du Kourou, ordonnée par le duc de Choiseul, et dans laquelle périrent 12,000 colons.

(2) Celui de la montagne d'Argent est très-estimé.

cacao, du girofle, un peu de coton (1) et des vivres (maïs, riz, manioc, bananes, etc.); mais la principale production de la Guyane française est le rocou (2), qu'elle fournit à toute l'Europe, et ses richesses principales sont les bois de ses forêts.

La principale ville est *Cayenne*, chef-lieu de la colonie, dans l'île de ce nom, petite ville de 5000 habitants.

La colonie pénitentiaire, où l'on transporte certains condamnés aux travaux forcés (3), est actuellement établie dans la région boisée et salubre, comprise entre le Maroni et la Mana.

La superficie de la Guyane est de 90,854 kilomètres carrés et sa population d'environ 25,000 habitants, blancs, noirs libres, indiens, coolies de l'Inde et déportés.

Nos colonies des Antilles et de la Guyane communiquent avec la France par les paquebots de la compagnie Transatlantique (lignes de Saint-Nazaire à Aspinwall et à la Vera-Cruz).

§ 5. — Colonies dans l'Océanie.

Nouvelle-Calédonie.

La Nouvelle-Calédonie, de laquelle dépendent l'île des Pins, au Sud, et les îles Loyalty, à l'Est, est une possession française depuis 1853 et est devenue, en 1864, une colonie pénitentiaire où l'on déporte les condamnés aux travaux forcés (4) et à la déportation (5).

---

(1) La variété de coton indigène de la Guyane est excellente.

(2) Le rocou est une substance tinctoriale rouge que l'on tire du fruit d'un arbrisseau appelé le rocou (*Bixa*).

(3) Arabes et nègres.

(4) L'établissement pénitentiaire pour les forçats, surnommé *Coquinville*, est établi dans l'île Nou ou Dubouzet, située près de Nouméa. Il renferme les condamnés aux travaux forcés.

(5) Les condamnés à la déportation dans une enceinte fortifiée sont internés dans la presqu'île Ducos. — Les condamnés à la déportation simple sont internés dans l'île des Pins et en cas d'insuffisance de cette île, dans l'île Maré, dans l'archipel Loyalty. — (Loi de 1872.)

La Nouvelle-Calédonie (île Balade des indigènes) est une île de 350 kilomètres de long sur 60 à 75 de large; sa superficie est de 17,000 kilomètres carrés; elle est parcourue dans toute sa longueur par une chaîne de montagnes, entièrement formée de roches éruptives (1) et appelée la Grande-Chaîne; sa hauteur moyenne est de 600 mètres, avec des sommets de 1500 mètres. La Grande-Chaîne longe la côte occidentale et partage l'île en deux versants inégaux: l'un abrupt et court, à l'Ouest, l'autre à pentes plus douces et plus allongées, à l'Est. Partout les vallées sont fertiles et bien arrosées, et sur quelques points on trouve des plaines étendues et fécondes. Les productions sont: le bois de santal et de beaux bois de construction, le bananier, l'arbre à pain, l'arrow-root, le cocotier, en assez grand nombre pour fournir beaucoup d'huile, le taro, le chou palmiste, l'igname, le tabac, l'abaca, le china-grass et le quéhoc (2), autre plante textile dont les filaments sont excellents pour faire des filets, et l'indigo sauvage. Le caféier, l'olivier, le figuier, l'oranger, le citronnier, le maïs, le riz, la pomme de terre, le blé et les légumes, introduits par les missionnaires et cultivés par les indigènes convertis, ont parfaitement réussi, ainsi que nos bêtes à cornes, le mouton à laine fine (3), la chèvre et le porc. Le coton et la canne à sucre sont au nombre des productions spontanées de la Nouvelle-Calédonie, qui produit encore l'écorce aromatique de l'ocotea, des résines, du corail rose, des éponges, des tripangs, des nids d'hirondelles, de l'écaille et des perles. — Les richesses minérales sont la houille et le fer. — Le climat est très-sain.

Les indigènes sont des noirs issus du mélange des races

(1) Ces roches sont principalement des diorites, des protogines, des serpentines, des ophiolites et des euphotides, avec le trachyte et la syénite.

(2) *Pachyrhizus montanus.*

(3) Qui trouve de bons pâturages dans les montagnes.

nègre et polynésienne. Ces sauvages sont laids, mais grands et forts, paresseux (1), misérables et pillards, perfides, cruels et anthropophages; ils sont divisés en tribus hostiles et sans cesse en guerre les unes contre les autres. Une partie cependant de cette population barbare est déjà convertie au catholicisme par les Pères Maristes, missionnaires français, dont l'œuvre, qui date de 1843, a préparé l'occupation française.

Au Sud de la Nouvelle-Calédonie, est située *l'île Kounié* ou *île des Pins*, montueuse et volcanique, dont le centre est couvert de pins ou de fougères, tandis que les côtes sont d'une grande fécondité, bien arrosées et très-saines. Les 1000 habitants de l'île des Pins sont tous catholiques et cultivateurs (2).

Les abords de la Nouvelle-Calédonie, qui est partout entourée de récifs madréporiques, sont généralement difficiles, surtout à l'Ouest. Sur la côte orientale, on trouve le port Balade, le port Kanala, un des plus beaux de l'Océanie, et le port Naquety; on a préféré toutefois s'établir sur la côte occidentale, à cause des mines de houille qui s'y trouvent et à cause du voisinage de l'Australie. Le chef-lieu est *Nouméa*, composé de la ville française, siége du gouvernement, et de la ville indigène, peuplée de 2000 Calédoniens catholiques et cultivateurs.

La Nouvelle-Calédonie renferme environ 28,000 habitants indigènes, et l'île des Pins, environ un millier. Les colons français sont au nombre de 800.

Les *îles Loyalty*, occupées par la France en 1863, se

(1) Un grossier communisme existe parmi toutes ces tribus. « Ici, il faut tout partager. Celui qui, par son industrie, par son application au travail, amasse quelques richesses, devient puissant dans sa tribu ; c'est un grand chef, mais à condition qu'il communique ce qu'il possède. » Beaucoup aiment mieux ne rien faire que de travailler pour partager le gain obtenu avec les voisins ; d'autres se font payer en tabac et se hâtent de le fumer.

(2) L'établissement des Pères Maristes, dans l'île des Pins, date de 1848.

composent de trois îles principales, basses et boisées, appelées Lifa, Uvea et Maré ; elles renferment environ 15,000 habitants, catholiques dans l'île d'Uvea, protestants dans celle de Lifa (1).

La Nouvelle-Calédonie communique avec la France : 1° par bâtiment jusqu'à Sidney (5 à 6 jours) ; 2° par le télégraphe anglais de Sidney à Londres ; 3° par la ligne télégraphique de Londres à Paris. Une dépêche de Nouméa arrive à Paris en sept jours.

Iles Marquises.

Les îles Marquises forment une chaîne d'îles volcaniques, montueuses et déchirées par des vallées profondes, tapissées d'une végétation inextricable, arrosées par de nombreux torrents et séparées les unes des autres par de hautes montagnes, aiguës, dentelées et sans cols. En général, le climat est sain et le sol très-fertile.

Les Marquises sont habitées par 10,000 indigènes, dont une partie a été convertie par nos missionnaires de Picpus. La France n'a qu'un établissement aux Marquises, le fort Collet, dans l'île de Nouka-hiva.

Iles de la Société, îles Tuamotou, îles Gambier.

Les *îles de la Société* (2) sont situées au Nord-Est de l'archipel de Cook et à l'Ouest des îles Tuamotou ; elles sont volcaniques, entourées de ceintures coralloïdes, couvertes de hautes montagnes boisées (3) et de vallées verdoyantes. Ces îles, généralement formées de masses basaltiques, sont très-accidentées et déchirées en tous sens par des ravins et des escarpements ; elles sont arrosées par de nombreux petits cours d'eau et offrent partout les paysages les plus

(1) Les indigènes de Lifa ont été convertis par des missionnaires anglais.

(2) Ainsi nommées par Cook en l'honneur de la Société royale de Londres.

(3) Le Diadème (2450 m.), l'Orobeua (2232 m.) et le volcan Aoraï (2150 m.).

pittoresques. Dans chacune, il y a une plaine fertile, de 2 à 4 kilomètres de large, entre le pied des montagnes et la mer; c'est là que l'on cultive l'arbre à pain, le cocotier, le taro, le tacca ou piat, l'igname et la patate, la vanille, la canne à sucre, le café, le coton, l'oranger (1) et le hévi ou arbre de Cythère. — Le climat est sain quoique chaud et très-humide.

La population, en général de couleur cuivrée ou brun-rougeâtre, est intelligente, forte et très-belle. Presque tous les indigènes sont à demi protestants et à demi civilisés. Leur nombre est d'environ 14,500.

Les îles de la Société forment un royaume constitutionnel et se divisent en deux groupes. Le groupe de l'Est comprend : Taïti, la plus grande île de l'archipel; Eiméo ou Mooréa, une des plus belles îles de l'Océanie, qui renferme une station de missionnaires protestants, un collége et quelques ateliers pour la fabrication des cotonnades; Maïtéa ; Tetouroa et Tabouaï-manou. C'est ce groupe qui est placé sous le protectorat français, établi en 1847. — Le groupe de l'Ouest comprend les îles Maupiti, Matou-iti ou Tubaï, Borabora, Tahoa, Raïatéa et Houakine ; cette dernière renferme un bon port, appelé Fare. — La ville principale de l'archipel est ***Papéiti***, sur le rivage septentrional de Taïti; c'est la capitale du royaume et la résidence du gouverneur français. Papéiti est un port de relâche et de commerce assez important ; on y compte 3000 habitants, européens et indigènes.

Les ***îles Tuamotou*** ou ***Pômotou*** (2) sont situées à l'Est

(1) Les oranges de Taïti sont excellentes; on en exporte plusieurs millions chaque année à San-Francisco, ainsi que des noix de bancoul, qui donnent une huile siccative. Taïti expédie aussi en Chine des tripangs et un champignon appelé oreille-de-rat.

(2) Ou archipel Dangereux. Le nom de Pômotou a été changé en 1863 par l'assemblée des députés et le gouvernement français de Taïti ; ces îles s'appellent aujourd'hui *Tuamotou* (îles lointaines). Pômotou veut dire les îles soumises.

des îles de la Société ; elles forment un immense archipel d'îles basses et corallines, et comprennent un grand nombre d'îlots et de rochers calcaires à peine élevés de quelques mètres au-dessus de la mer qui les inonde quelquefois. — Les indigènes, peu nombreux (8000), vivent de la pêche, sont en grande partie chrétiens (1) et dépendent de Taïti. — Les îles Tuamotou sont sous le protectorat de la France depuis 1859.

Une des plus importantes de ces îles est Ana, peuplée de 1800 habitants. Des forêts de cocotiers couvrent l'île tout entière ; là où les vagues ont amoncelé du sable, on le fertilise avec du terreau pris dans les forêts, et on y cultive le taro et quelques bananiers.

La partie Sud-Est de cet archipel, composée de cinq îles volcaniques, hautes, boisées et entourées d'un immense brisant de 60 kilomètres de circuit, porte le nom d'*îles Gambier ;* les principales sont Mangareva, longue de 6 kilomètres, et Aukéna. Elles sont peuplées de 1500 habitants, qui ont été convertis au catholicisme par des missionnaires français. La transformation de ces sauvages, anthropophages féroces, en hommes civilisés (2), bons, honnêtes, se livrant à l'agriculture et à diverses industries, est une des œuvres les plus belles des missionnaires français. — Les îles Gambier sont sous le protectorat de la France depuis 1844.

---

(1) Catholiques ou protestants.

(2) Quelques-uns sont très-instruits, parlent le français, savent le latin, etc.

§ 6. — Superficie et population des colonies.

COLONIES	SUPERFICIE EN KILOMÈTRES CARRÉS		POPULATION	
Colonies en Afrique.				
L'Algérie...............	669.000		2.921.246	
Le Sénégal et dépendances.	250.000		209.162	
Le Gabon...............	»		»	
La Réunion...............	2.511	**922.941**	209.737	**3.362.124**
Mayotte.................	325		12.000	
Nossi-bé.................	195		4.000	
Sainte-Marie	909		5.979	
Colonies en Asie.				
Les comptoirs de l'Inde....	508		259.981	
La Cochinchine...........	56.243	**140.612**	1.204.287	**2.464.268**
Le royaume de Cambodge (Protectorat)	83.861		1.000.000	
Colonies en Amérique				
Saint-Pierre et Miquelon...	210		3.971	
La Martinique............	988		153.334	
La Guadeloupe et dépendances.................	1.645	**93.697**	152.910	**335.366**
La Guyane................	90.854		25.151	
Colonies dans l'Océanie.				
La Nouvelle-Calédonie.....	17.400		29.000	
Les îles Loyalty...........	2.147		15.000	
Les îles Marquises........	1.244	**28.739**	10.000	**78.022**
Les îles de la Société (Prot.).	1.319		14.522	
Les îles Tuamotou (Prot.).	6.600		8.000	
Les îles Gambier (Protect.).	29		1.500	
Total des colonies.....		1.185.989		6.240.000

CINQUIÈME PARTIE.

L'ADMINISTRATION.

CHAPITRE XXVI.

ADMINISTRATION, MONNAIES, POIDS ET MESURES.

§ 1. — Administration générale.

Avant la révolution de 1789, la France était divisée en 35 provinces ; elle fut divisée en 83 départements par l'Assemblée constituante en 1790. Le nombre des départements est aujourd'hui de 86, plus un arrondissement provisoire, celui de Béfort.

Chaque département est divisé en arrondissements de sous-préfecture. — La sous-préfecture est subdivisée en cantons. — Le canton est divisé en communes.

Chaque département est administré par un préfet nommé par le Président de la République, et qui est sous les ordres du ministre de l'intérieur. — Chaque sous-préfecture est administrée par un sous-préfet, également nommé par le Président de la République, relevant du ministre de l'intérieur et placé sous les ordres du préfet. Chaque commune est administrée par un maire. Dans les communes de 20,000 habitants et au-dessus, le maire et les adjoints sont nommés par le Président de la République, qui les choisit parmi les conseillers municipaux. — Dans les communes au-dessous de 20,000 habitants, le maire et les adjoints sont élus par le conseil municipal qui les choisit parmi les conseillers municipaux.

Dans chaque préfecture, il y a un conseil de préfecture dont les membres sont nommés par le Président de la

République. Ce conseil est un tribunal administratif chargé de toutes les affaires contentieuses (1); on appelle de ses décisions au conseil d'État.

L'administration départementale est ainsi placée tout entière entre les mains des agents du pouvoir central. Cependant, dans chaque département, il y a un conseil général, dont les membres (un par canton) sont nommés par les électeurs du département, et dont la principale attribution est le vote des budgets départementaux (dépenses pour les routes, chemins, instruction primaire, bâtiments, etc.); les conseils généraux ont aussi le droit d'exprimer des vœux sur toutes les améliorations qu'ils croient nécessaires.

Dans chaque arrondissement, il y a un conseil d'arrondissement, également nommé par les électeurs de l'arrondissement. Dans chaque commune, il y a un conseil municipal nommé par les électeurs de la commune, et dont les attributions sont le vote du budget communal et la discussion des affaires de la commune, qui sont administrées par le maire.

§ 2. — Diocèses.

On compte actuellement, en France et dans les colonies, 18 archevêchés, qui sont les métropoles d'autant de provinces ecclésiastiques, et 72 évêchés.

ARCHEVÊCHÉS.	DIOCÈSES FORMANT LA PROVINCE ECCLÉSIASTIQUE.
AIX.	Ajaccio, Digne, Fréjus, Gap, Marseille, Nice (2).
ALBI	Cahors, Mende, Perpignan, Rodez.
ALGER	Constantine, Oran.
AUCH.	Aire, Bayonne, Tarbes.

(1) On appelle ainsi toutes discussions entre l'État et les particuliers ou les communes.

(2) L'évêché de Nice ne comprend que les arrondissements de Nice et de Puget-Théniers; la sous-préfecture de Grasse, qui faisait partie autrefois du département du Var, est comprise dans le diocèse de Fréjus.

ARCHEVÊCHÉS.	DIOCÈSES FORMANT LA PROVINCE ECCLÉSIASTIQUE.
AVIGNON	Montpellier, Nîmes, Valence, Viviers.
BESANÇON. . . .	Belley, Metz (1), Nancy, Saint-Dié, Strasbourg, Verdun.
BORDEAUX. . . .	Agen, Angoulême, *Fort de France* (Martinique), *la Basse-Terre* (Guadeloupe), la Rochelle, Luçon, Périgueux, Poitiers, *Saint-Denis* (Réunion).
BOURGES	Clermont, le Puy, Limoges, Saint-Flour, Tulle.
CAMBRAI	Arras.
CHAMBÉRY. . . .	Annecy, Moutiers, Saint-Jean-de-Maurienne.
LYON	Autun, Dijon, Grenoble, Langres, Saint-Claude.
PARIS.	Blois, Chartres, Meaux, Orléans, Versailles.
REIMS	Amiens, Beauvais, Châlons, Soissons.
RENNES.	Quimper, Saint-Brieuc, Vannes.
ROUEN	Bayeux, Coutances, Évreux, Séez.
SENS	Moulins, Nevers, Troyes.
TOULOUSE. . . .	Carcassonne, Montauban, Pamiers.
TOURS	Angers, Laval, le Mans, Nantes.

Il y a aussi 4 préfets apostoliques à la Guyane, au Sénégal, à Mayotte et dans l'Inde ; 3 vicaires apostoliques à Taïti, Nouka-hiva et en Cochinchine, et 1 pro-vicaire apostolique à la Nouvelle-Calédonie.

§ 3. — Divisions militaires.

L'administration de la guerre a partagé, pour ses besoins, la France en divisions militaires.

Nos QUARTIERS GÉNÉRAUX.	SUBDIVISIONS.	CHEFS-LIEUX.
1re PARIS.	*Seine*.	Paris.
	Seine-et-Oise..	Versailles.
	Oise.	Beauvais.
	Seine-et-Marne.	Melun.
	Aube.	Troyes.
	Yonne.	Auxerre.
	Loiret..	Orléans.
	Eure-et-Loir	Chartres.

(1) L'évêché de Metz reste suffragant de Besançon. L'arrondissement de Briey (Meurthe-et-Moselle) reste dans le diocèse de Metz, composé de l'ancien département de la Moselle. — Les parties de l'ancien département de la Meurthe cédées à la Prusse continuent à faire partie du diocèse de Nancy. — L'arrondissement de Béfort reste dans le diocèse de Strasbourg, qui se compose des anciens départements du Haut et du Bas-Rhin.

Nos QUARTIERS GÉNÉRAUX.	SUBDIVISIONS.	CHEFS-LIEUX.
2e ROUEN	*Seine-Inférieure*	Rouen.
	Eure	Evreux.
	Calvados	Caen.
	Orne	Alençon.
3e LILLE	*Nord*	Lille.
	Pas-de-Calais	Arras.
	Somme	Amiens.
4e CHALONS-SUR-MARNE	*Marne*	Châlons-sur-Marne.
	Ardennes	Mézières.
	Aisne	Laon.
5e VERDUN	*Meuse*	Verdun.
	Meurthe-et-Moselle	Nancy.
	Vosges	Epinal.
6e (*Strasbourg*).		
7e BESANÇON	*Doubs*	Besançon.
	Jura	Lons-le-Saulnier.
	Haute-Marne	Langres.
	Haute-Saône	Vesoul.
	Arrondissement de Béfort.	
8e LYON	*Rhône*	Lyon.
	Loire	Saint-Etienne.
	Saône-et-Loire	Mâcon.
	Ain	Bourg.
	Drôme	Valence.
	Ardèche	Privas.
	Côte-d'Or	Dijon.
9e MARSEILLE	*Bouches-du-Rhône*	Marseille.
	Var	Toulon.
	Basses-Alpes	Digne.
	Vaucluse	Avignon.
	Alpes-Maritimes	Nice.
10e MONTPELLIER	*Hérault*	Montpellier.
	Aveyron	Rodez.
	Lozère	Mende.
	Gard	Nîmes.
11e PERPIGNAN	*Pyrénées-Orientales*	Perpignan.
	Ariége	Foix.
	Aude	Carcassonne.
12e TOULOUSE	*Haute-Garonne*	Toulouse.
	Tarn-et-Garonne	Montauban.
	Lot	Cahors.
	Tarn	Albi.
13e BAYONNE	*Basses-Pyrénées*	Bayonne.
	Landes	Mont-de-Marsan.
	Gers	Auch.
	Hautes-Pyrénées	Tarbes.
14e BORDEAUX	*Gironde*	Bordeaux.
	Charente-Inférieure	La Rochelle.
	Dordogne	Périgueux.
	Lot-et-Garonne	Agen.

Nos QUARTIERS GÉNÉRAUX.	SUBDIVISIONS.	CHEFS-LIEUX.
15e NANTES	*Loire-Inférieure*	Nantes.
	Maine-et-Loire	Angers.
	Deux-Sèvres	Niort.
	Vendée	La Roche-sur-Yon.
16e RENNES	*Ille-et-Vilaine*	Rennes.
	Morbihan	Vannes.
	Finistère	Brest.
	Côtes-du-Nord	Saint-Brieuc.
	Manche	Cherbourg.
	Mayenne	Laval.
17e BASTIA	*Bastia*	
	Ajaccio	
18e TOURS	*Indre-et-Loire*	Tours.
	Sarthe	Le Mans.
	Loir-et-Cher	Blois.
	Vienne	Poitiers.
19e BOURGES	*Cher*	Bourges.
	Nièvre	Nevers.
	Allier	Moulins.
	Indre	Châteauroux.
20e CLERMONT-FERRAND	*Puy-de-Dôme*	Clermont-Ferrand.
	Haute-Loire	Le Puy.
	Cantal	Aurillac.
21e LIMOGES	*Haute-Vienne*	Limoges.
	Creuse	Guéret.
	Corrèze	Tulle.
	Charente	Angoulême.
22e GRENOBLE	*Isère*	Grenoble.
	Hautes-Alpes	Gap.
	Savoie	Annecy.
	Haute-Savoie	Chambéry.

Divisions militaires de l'Algérie

ALGER	Alger, Dellys, Aumale, Médéah, Milianah, Orléansville,
ORAN	Oran, Mostaganem, Sidi-bel-Abbès, Mascara, Tlemcen.
CONSTANTINE	Constantine, Bône, Batna, Sétif.

§ 3. — Divisions judiciaires.

Sous le rapport judiciaire ou civil, chaque canton a un juge de paix, et chaque arrondissement un tribunal civil de première instance; plusieurs départements forment le ressort d'une cour d'appel. — Au criminel, chaque tribu-

nal dé première instance a une chambre de police correctionnelle, et chaque département une cour d'assises qui siége au chef-lieu du département.

Tableau des 26 cours d'appel.

COURS.	DÉPARTEMENTS DE LEUR RESSORT.
AGEN	Gers, Lot, Lot-et-Garonne.
AIX	Basses-Alpes, Alpes-Maritimes, Bouches-du-Rhône, Var.
AMIENS	Aisne, Oise, Somme.
ANGERS	Maine-et-Loire, Mayenne, Sarthe.
BASTIA	Corse.
BESANÇON	Doubs, Jura, Haute-Saône, arrond. de Béfort.
BORDEAUX	Charente, Dordogne, Gironde.
BOURGES	Cher, Indre, Nièvre.
CAEN	Calvados, Manche, Orne.
CHAMBÉRY	Savoie, Haute-Savoie.
DIJON	Côte-d'Or, Haute-Marne, Saône-et-Loire.
DOUAI	Nord, Pas-de-Calais.
GRENOBLE	Hautes-Alpes, Drôme, Isère.
LIMOGES	Corrèze, Creuse, Haute-Vienne.
LYON	Ain, Loire, Rhône.
MONTPELLIER	Aude, Aveyron, Hérault, Pyrénées-Orientales.
NANCY	Ardennes, Meurthe-et-Moselle, Meuse, Vosges.
NÎMES	Ardèche, Gard, Lozère, Vaucluse.
ORLÉANS	Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Loiret.
PARIS	Aube, Eure-et-Loir, Marne, Seine, Seine-et-Marne, Seine-et-Oise, Yonne.
PAU	Landes, Basses et Hautes-Pyrénées.
POITIERS	Charente-Inférieure, Deux-Sèvres, Vendée, Vienne.
RENNES	Côtes-du-Nord, Finistère, Ille-et-Vilaine, Loire-Inférieure, Morbihan.
RIOM	Allier, Cantal, Haute-Loire, Puy-de-Dôme.
ROUEN	Eure, Seine-Inférieure.
TOULOUSE	Ariége, Haute-Garonne, Tarn, Tarn-et-Garonne.

Les cours d'appel de nos colonies sont établies à Alger, à Fort-de-France, à la Basse-Terre, à Saint-Denis, à Pondichéry, à Saïgon, à Saint-Louis et à Cayenne.

§ 4. — Divisions universitaires.

Pour les besoins de l'instruction publique la France est divisée en 16 académies, à la tête de chacune desquelles

est placé un recteur. — L'Algérie forme le ressort d'une académie dont le recteur siége à Alger.

ACADÉMIES	DÉPARTEMENTS
AIX.	Basses-Alpes, Alpes-Maritimes, Bouches-du-Rhône, Corse, Var, Vaucluse.
BESANÇON. . . .	Doubs, Jura, Haute-Saône, arrondissement de Béfort.
BORDEAUX. . . .	Dordogne, Gironde, Landes, Lot-et-Garonne, Basses-Pyrénées.
CAEN.	Calvados, Eure, Manche, Orne, Sarthe, Seine-Inférieure.
CHAMBÉRY . . .	Savoie, Haute-Savoie.
CLERMONT. . . .	Allier, Cantal, Corrèze, Creuse, Haute-Loire, Puy-de-Dôme.
DIJON.	Aube, Côte-d'Or, Haute-Marne, Nièvre, Yonne.
DOUAI	Aisne, Ardennes, Nord, Pas-de-Calais, Somme.
GRENOBLE. . . .	Hautes-Alpes, Ardèche, Drôme, Isère.
LYON.	Ain, Loire, Rhône, Saône-et-Loire. [tales.
MONTPELLIER . .	Aude, Gard, Hérault, Lozère, Pyrénées-Orien-
NANCY	Meurthe-et-Moselle, Meuse, Vosges.
PARIS.	Cher, Eure-et-Loir, Loir-et-Cher, Loiret, Marne, Oise, Seine, Seine-et-Marne, Seine-et-Oise.
POITIERS	Charente, Charente-Inférieure, Indre, Indre-et-Loire, Deux-Sèvres, Vendée, Vienne, Haute-Vienne.
RENNES.	Côtes-du-Nord, Finistère, Ille-et-Vilaine, Loire-Inférieure, Maine-et-Loire, Mayenne, Morbihan.
TOULOUSE. . . .	Ariége, Aveyron, Haute-Garonne, Gers, Lot, Hautes-Pyrénées, Tarn, Tarn-et-Garonne.

§ 5. — Préfectures maritimes.

Tout le littoral de la France est divisé en cinq grandes parties, qu'on appelle préfectures maritimes, et qui sont administrées, pour tous les besoins du service de la marine, par un préfet maritime.

Tableau des préfectures et des arrondissements maritimes.

PRÉFECTURES.	ARRONDISSEMENTS.	
1. CHERBOURG.	Cherbourg, Dunkerque, le Havre	*la côte entre Dunkerque et Granville.*
2. BREST. . .	Brest, Saint-Servan . . .	*la côte entre Granville et Quimper.*

PRÉFECTURES.	ARRONDISSEMENTS.	
3. LORIENT . .	Lorient, Nantes.	*la côte entre Lorient et la Loire.*
4. ROCHEFORT.	Rochefort, Bordeaux. . .	*la côte entre la Loire et la Bidassoa.*
5. TOULON . .	Toulon, Marseille, Nice, Corse	*toutes les côtes de la Méditerranée et l'Algérie.*

§ 6. — Observations sur les divisions administratives et exceptions qu'elles présentent.

On doit remarquer que les circonscriptions judiciaire, diocésaine, financière, académique et militaire présentent quelques exceptions ; en effet, on trouve :

Que dans les quatre départements des Bouches-du-Rhône, de la Corse, du Nord et du Puy-de-Dôme, le siége de la cour impériale est dans un chef-lieu d'arrondissement, c'est-à-dire à Aix, à Bastia, à Douai et à Riom;

Que dans l'Allier, le siége du tribunal de première instance est à Cusset, chef-lieu de canton, au lieu d'être à la Palisse, chef-lieu d'arrondissement; dans les Ardennes, à Charleville, au lieu de Mézières; dans les Bouches-du-Rhône, à Tarascon au lieu d'Arles; dans la Creuse, à Chambon, au lieu de Boussac; dans l'Isère, à Bourgoin, au lieu de la Tour-du-Pin; dans le Jura, à Arbois, au lieu de Poligny; dans la Meuse, à Saint-Mihiel, au lieu de Commercy; dans les Hautes-Pyrénées, à Lourdes, au lieu d'Argelès; — que la cour d'assises siége à Charleville (Ardennes), Saint-Flour (Cantal), Saintes (Charente-Inférieure), Montbrison (Loire), Coutances (Manche), Reims (Marne), Saint-Mihiel (Meuse), Saint-Omer (Pas-de-Calais), Chalon-sur-Saône (Saône-et-Loire) et Carpentras (Vaucluse), au lieu de siéger dans les chefs-lieux de ces départements;

Que le département de la Savoie a un archevêché et deux évêchés ; — que deux départements : les Bouches-du-Rhône et la Marne, ont un archevêché et un évêché à la fois; — que six départements : les Ardennes, la Creuse,

l'Indre, la Loire, la Haute-Saône et les Deux-Sèvres, n'ont pas de siége épiscopal; — qu'il y a des évêchés à Viviers (Ardèche), Aire (Landes), Séez (Orne), Fréjus (Var) et Luçon (Vendée), simples chefs-lieux de canton;

Que Brest et Toulon sont les deux seuls chefs-lieux d'arrondissement où soit établie une recette générale des finances, laquelle se trouve toujours au siége de la préfecture;

Que Douai et Aix, chefs-lieux d'arrondissement, sont les siéges d'une académie; — que Bayonne et Bastia, chefs-lieux d'arrondissement, sont les quartiers généraux d'une division militaire; — que Brest, Cherbourg, Langres, Toulon et Verdun, chefs-lieux d'arrondissement, sont les chefs-lieux d'une subdivision militaire; — enfin, que les cinq préfectures maritimes sont établies dans des chefs-lieux d'arrondissement.

§ 7. — Mesures, poids et monnaies.

L'Assemblée constituante, ayant décidé qu'elle établirait en France l'unité de mesures, de poids et de monnaies, chargea l'Académie des sciences de créer un nouveau système. L'Académie nomma une commission qui comptait parmi ses membres Berthollet, Borda, Delambre, Lagrange, Laplace, Méchain et Prony. Ces illustres savants convinrent de donner aux nouvelles mesures une base commune, l'unité de longueur, de prendre cette base dans la nature même et d'établir le système décimal en même temps que le nouveau système métrique. Pour avoir l'unité fondamentale des mesures, Delambre et Méchain mesurèrent l'arc du méridien compris entre Dunkerque et Barcelone, et d'après le résultat de leurs calculs (1), le mètre, c'est-à-dire la dix-millionième

(1) Il se glissa une erreur dans les calculs de Méchain, de telle sorte que la longueur du mètre n'est pas absolument exacte; mais la différence paraît être un dix-millième de ligne.

partie du quart du méridien, fut adoptée comme unité de longueur par la commission, puis par la Convention (1). Le 2 novembre 1801, le système métrique et décimal fut déclaré le seul système légal, mais ce ne fut qu'au 1er juillet 1840 qu'il devint obligatoire dans toutes les transactions (2).

Quelques États avaient adopté le système métrique, lorsque, en 1868, il se forma à Paris une commission internationale pour rendre le mètre universel et établir partout le système métrique et décimal. Cette commission se composait des représentants de 23 États, savoir : l'empire d'Allemagne, l'Angleterre, la république Argentine, l'Autriche-Hongrie, la Bavière, la Belgique, le Danemark, l'Espagne, les États-Unis, la Grèce, l'Italie, le Nicaragua, la Norvége, les Pays-Bas, le Pérou, le Portugal, la Russie, le Saint-Siége, la Suède, la Suisse, la Turquie, l'Uruguay et le Vénézuéla. En 1872, la commission internationale a adopté le mètre comme unité de longueur, et le kilogramme comme unité de poids.

Mesures de longueur.

Le *mètre* (3), unité fondamentale des mesures et des poids, = la dix-millionième partie du quart du méridien.

Les multiples du mètre sont :

Le décamètre valant 10 mètres,
L'hectomètre valant 100 mètres,
Le kilomètre valant 1000 mètres,
Le myriamètre valant 10.000 mètres.

Les sous-multiples du mètre sont :

Le décimètre, dixième partie du mètre,
Le centimètre, centième partie du mètre,

---

(1) Loi du 18 germinal an 3 — 7 avril 1795.
(2) En vertu de la loi du 4 juillet 1837.
(3) Du grec mètron, mesure.

Le millimètre, millième partie du mètre.

La marine a conservé cinq mesures anciennes, savoir :

La lieue marine, de 20 au degré, valant 5556 mètres;

le mille, de 60 au degré, valant 1852 mètres;

le nœud, la cent vingtième partie du mille marin, valant 15^{m}, 432, et qui sert à mesurer la marche d'un bâtiment;

l'encablure, de 100 toises, valant 194^{m}, 904. — La nouvelle encablure = 200 mètres.

La brasse, de 5 pieds, valant 1^{m}, 624, et qui sert à mesurer les profondeurs de la mer.

Mesures agraires ou de superficie.

L'*are* (1), unité de mesure de superficie, est un carré de dix mètres de côté, valant 100 mètres carrés.

Son multiple est l'hectare, carré de 100 mètres de côté valant 10.000 mètres carrés.

Son sous-multiple est le centiare, valant 1 mètre carré.

Mesure topographique.

Le kilomètre carré, carré de 1000 mètres de côté valant 100 hectares ou 1 million de mètres carrés.

Mesures de volume.

Le mètre cube est l'unité de mesure de volume. Ses sous-multiples sont :

Le décimètre cube valant la millième partie du mètre cube;

Le centimètre cube valant la millionième partie du mètre cube;

Le millimètre cube valant la billionième partie du mètre cube.

Le mètre cube prend le nom de *stère* (2) quand il s'agit

(1) Du latin area, surface, aire.
(2) Du grec stereos, solide.

du mesurage des bois. Son multiple est le décastère, valant 10 stères ou 10 mètres cubes; — son sous-multiple est le décistère, valant un dixième de mètre cube ou 100 décimètres cubes. — Les mesures effectives sont le stère, le double stère et le demi-décastère.

Mesures de capacité.

Le *litre* (1), unité de mesure de capacité, équivaut à un décimètre cube.

Ses multiples sont :

Le décalitre valant 10 litres,
L'hectolitre valant 100 litres,
Le kilolitre valant 1000 litres.

Les sous-multiples sont :

Le décilitre, dixième partie du litre,
Le centilitre, centième partie du litre,
Le millilitre, millième partie du litre.

On n'emploie pas le millilitre, mais on fait usage des doubles et des moitiés : le double litre, le double décalitre et le double centilitre, le demi-décalitre, le demi-hectolitre, le demi-litre et le demi-décilitre.

Mesures de poids.

Le *gramme* (2) est l'unité de mesure des poids. C'est le poids d'un centimètre cube d'eau distillée prise à 4° centigrades et pesée dans le vide.

Les multiples du gramme sont :

Le décagramme valant 10 grammes,
L'hectogramme valant 100 grammes,
Le kilogramme, valant 1000 grammes, soit le poids d'un décimètre cube d'eau distillée, prise à la température de 4° centigrades et pesée dans le vide,

(1) Du grec litra, livre, parce que le litre d'eau distillée pèse un kilogramme, qui est la nouvelle livre.

(2) D'un poids grec appelé grammè.

le myriagramme, valant 10.000 grammes ou 10 kilogrammes (1).

Les sous-multiples du gramme sont :

Le décigramme valant un dixième de gramme,

Le centigramme valant un centième de gramme,

Le milligramme valant un millième de gramme.

On appelle quintal métrique un poids de 100 kilogrammes, et tonneau de mer ou tonne un poids de 1000 kilogrammes, soit le poids d'un mètre cube d'eau.

Monnaies.

L'unité de mesure des monnaies est le *franc*, pièce d'argent mêlé de cuivre, pesant 5 grammes, ronde et ayant un diamètre de 23 millimètres. — Le franc se lie donc au mètre par son poids et par son diamètre; en effet, en plaçant vingt pièces de 1 franc et 20 pièces de 2 francs (2) à la suite les unes des autres, on retrouve exactement la longueur du mètre.

Les monnaies sont d'or, d'argent et de bronze. La monnaie d'or a une valeur 15 fois et demie plus grande que celle de la monnaie d'argent et par conséquent un poids 15 fois et demi moindre à valeur égale. La monnaie de bronze vaut vingt fois moins que celle d'argent.

Les monnaies d'or, toutes composées de 900 millièmes d'or pur et de 100 millièmes de cuivre, sont :

la pièce de	100 francs,	pesant	32 grammes,	258, 00
la pièce de	50 francs (3),	—	16 grammes,	129, 00
la pièce de	20 francs,	—	6 grammes,	451, 61
la pièce de	10 francs,	—	3 grammes,	225, 80
la pièce de	5 francs,	—	1 gramme,	612, 90

Les monnaies d'argent sont :

(1) Ce poids n'est pas en usage ; on dit 10 kilogrammes.
(2) La pièce de 2 francs a 27 millimètres de diamètre.
(3) On ne fabrique plus de pièces de 40 francs.

la pièce de 5 francs, pesant 25 grammes,
la pièce de 2 francs, — 10 grammes,
la pièce de 1 franc, — 5 grammes,
la pièce de 50 centimes, — 2 grammes, 500,
la pièce de 20 centimes, — 1 gramme.

Les pièces de 5 francs sont composées de 900 millièmes d'argent pur et de 100 millièmes de cuivre. Les pièces de 2 francs, de 1 franc, de cinquante et de 20 centimes sont composées de 835 millièmes d'argent et de 165 millièmes de cuivre.

Les monnaies de bronze sont :

la pièce de 10 centimes pesant 10 grammes,
la pièce de 5 centimes — 5 grammes,
la pièce de 2 centimes — 2 grammes,
la pièce de 1 centime — 1 gramme.

FIN

TABLE DES MATIÈRES

PREMIÈRE PARTIE.

L'agriculture.

SECONDE PARTIE.

L'industrie.

TROISIÈME PARTIE.

Le commerce.

QUATRIÈME PARTIE.

Les colonies.

CINQUIÈME PARTIE.

L'administration.

FIN DE LA TABLE.

Coulommiers. — Typographie A. MOUSSIN.

A LA MÊME LIBRAIRIE

COURS CLASSIQUE DE GÉOGRAPHIE. Conforme aux programmes officiels de 1865 et 1866, par L. Dussieux, professeur honoraire à l'école militaire de Saint-Cyr, chevalier de la Légion d'honneur, officier de l'Instruction publique.

Géographie élémentaire, à l'usage des classes de huitième et de septième. 1 vol. in-18, cart. . . . . » fr. 80

Classe de sixième. — Géographie physique du Globe. — Géographie générale de l'Asie moderne. 1 vol. in-12. . . . . » fr. 70

Classe de cinquième. — Géographie générale de l'Europe et de l'Afrique modernes. 1 vol. in-12. . . . . » fr. 60

Classe de quatrième. — Géographie générale de l'Amérique et de l'Océanie. 1 vol. in-12.. . . . . » fr. 40

Classe de troisième. — Description particulière de l'Europe. 1 vol. in-12. . . . . 1 fr. 20

Classe de seconde. — Description particulière de l'Asie, de l'Afrique, de l'Amérique et de l'Océanie. 1 vol. in-12. . . . . » fr. 80

COURS DE GÉOGRAPHIE PHYSIQUE ET POLITIQUE, à l'usage des maisons d'éducation, des aspirants aux baccalauréats ès lettres et ès sciences, et des candidats à l'école de Saint-Cyr, par L. Dussieux. 1 volume in-12, cart. 2 fr. 50

ATLAS POUR LES CLASSES, extraits de l'atlas général de M. L. Dussieux. *Nouvelles éditions*, conformes aux programmes de 1865 et 1866, composées de cartes coloriées à teintes plates et dressées ou corrigées d'après les découvertes les plus récentes et les derniers traités.

N° 5. — Atlas pour les classes élémentaires. — 20 cartes. 1 vol. in-4°, cartonné. . . . . 5 fr. 75

N° 6. — Atlas pour la classe de sixième. — 25 cartes. 1 vol. in-4°, cartonné. . . . . 4 fr. 25

N° 7. — Atlas pour la classe de cinquième. — 27 cartes. 1 vol. in-4°, cartonné. . . . . 7 fr.

N° 8. — Atlas pour la classe de quatrième. — 22 cartes. 1 vol. in-4°, cartonné.. . . . . 5 fr. 25

N° 9. — Atlas pour la classe de troisième. — 61 cartes. 1 vol. in-4°, cartonné. . . . . 12 fr.

N° 10. — Atlas pour la classe de seconde. — 39 cartes. 1 vol. in-4°, cartonné.. . . . . 8 fr.

N° 11. — Atlas de géographie et d'histoire à l'usage des classes de rhétorique et de philosophie et des aspirants aux baccalauréats ès lettres et ès sciences. — 56 cartes. 1 vol. in-4°, cartonné.. . . . . 10 fr. 50

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SPÉCIAL

COURS DE GÉOGRAPHIE, rédigé d'après les programmes officiels de 1866, par M. L. Dussieux.

— **Année préparatoire :** La France. 1 vol. in-12. . . . . » fr. 80

— — Le même, cart. . . . . 1 fr. »

— **Première année :** Les cinq parties du monde. — Étude détaillée de l'Europe, 1 vol. in-12.. . . . . 1 fr. 60

— — Le même, cart. . . . . 1 fr. 80

— **Troisième année :** *Sous presse.*

— **Atlas** (n° 15) à l'usage de l'enseignement secondaire spécial, par M. L. Dussieux, conforme aux programmes officiels de 1866, comprenant 57 cartes coloriées à teintes plates. 1 vol. in 4, cart. . . . . . . 12 fr. »

56. — 36. — PARIS. — IMP. SIMON RAÇON ET COMP., RUE D'ERFURTH, 1





